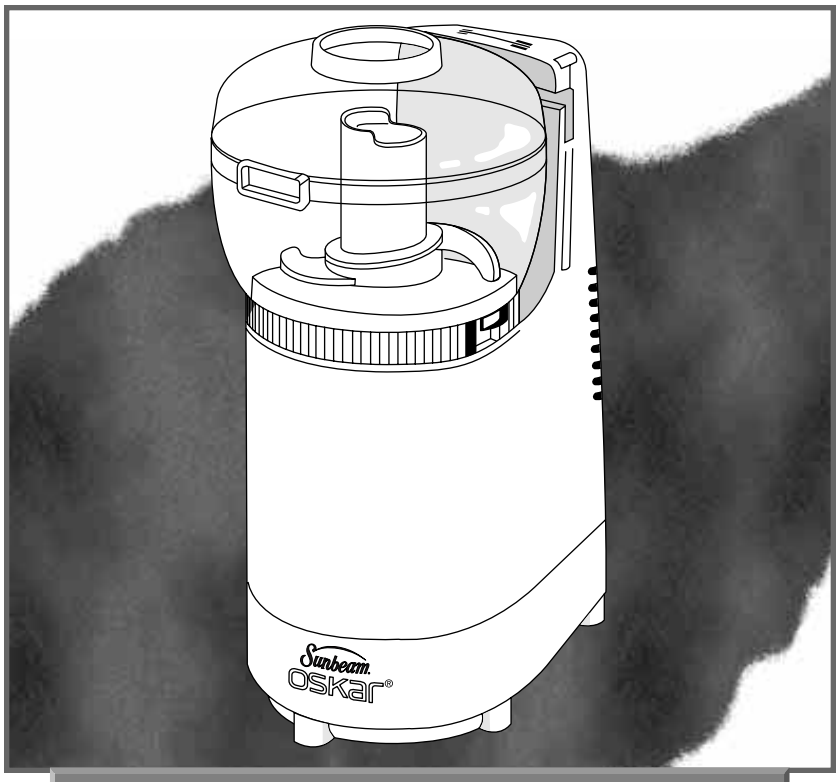
Sunbeam®



MODEL/MODELO
MODÈLE/MODELO 4817-8

Instruction Manual
SUNBEAM® OSKAR® FOOD PROCESSOR

Manuel d'Instructions
ROBOT DE CUISINE SUNBEAM® OSKAR®

Manual de Instrucciones
PROCESADOR DE ALIMENTOS SUNBEAM® OSKAR®

Manual de Instruções
PROCESSADOR DE ALIMENTOS SUNBEAM® OSKAR®

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety instructions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE FOOD PROCESSOR.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put food processor in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by, or near, children or incapacitated persons.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Do not contact moving parts. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from chopping blade during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Food Processor.
6. Do not operate Food Processor with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Sunbeam Appliance Company service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by Sunbeam Appliance Company may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not let cord touch hot surfaces or hang over table edges or counters.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Blade and Processing Disk are sharp. Handle carefully.
11. To reduce the risk of injury to persons, never place Cutting Blade on Base without first putting Container properly in place.
12. Be certain Container Cover is securely locked in place while operating appliance.
13. Never feed food by hand. Always use Food Pusher.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

This Unit for Household Use Only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTE: The maximum current rating is based on the attachment for this product that draws the greatest current. Other accessories may draw less current.

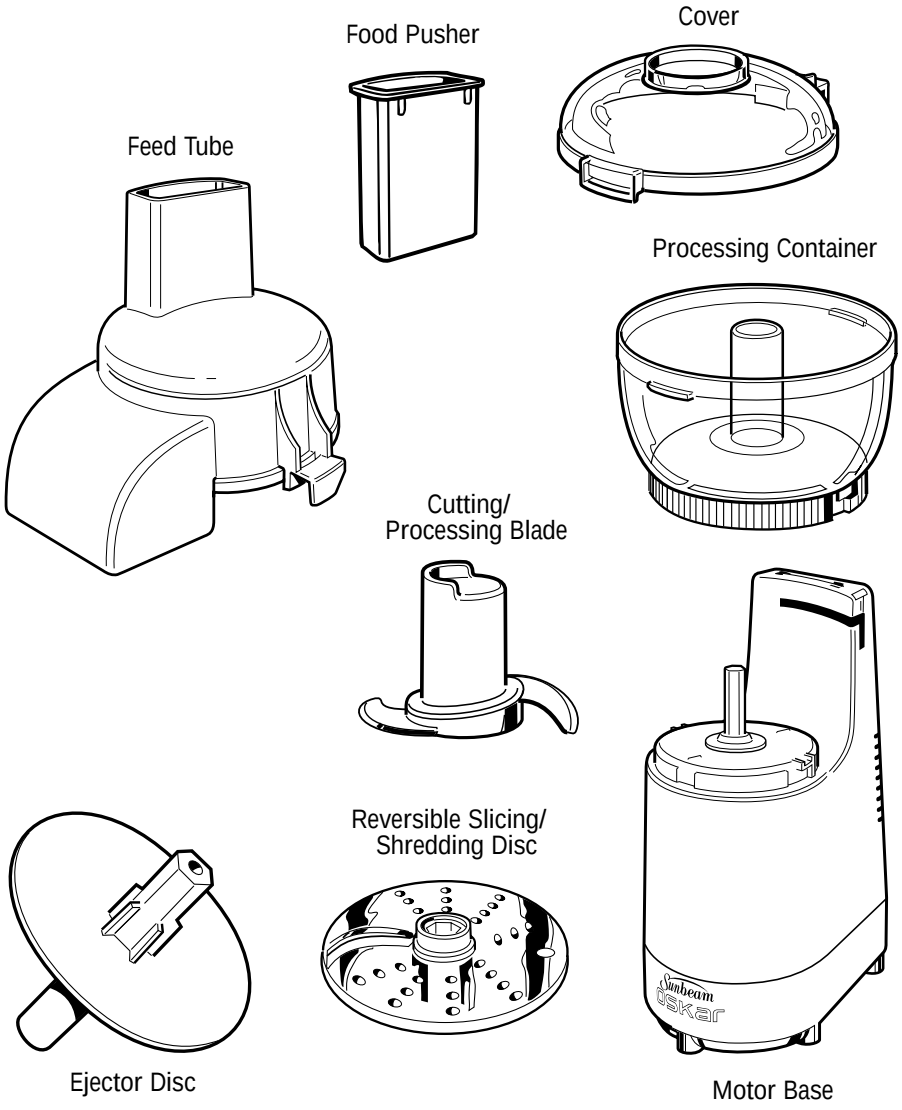
FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE US. AND CANADA ONLY:

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Parts of Your Oskar® Food Processor

As you unpack your new food processor, take a moment to identify each of the various parts as shown in these illustrations. BE SURE TO HANDLE THE BLADE AND DISK CAREFULLY, AS THEY ARE VERY SHARP.

By following the simple, step-by-step instructions in this booklet, you will learn how things go together, which blade or disc to use for each job and how wonderfully convenient your new food processor really is to use.

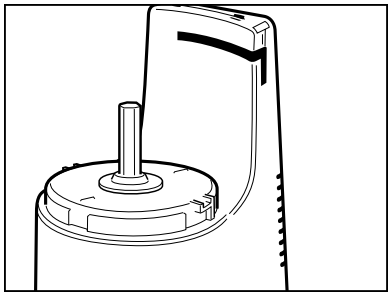


Assembling Your Oskar® Food Processor

Using Clear Container and Cover:

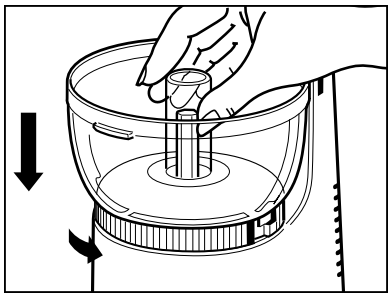
Before you begin, PLEASE BE SURE THAT THE ELECTRIC CORD IS UNPLUGGED.

Set up the motor base facing you on a dry, level surface with the tallest side of the motor housing to the rear.



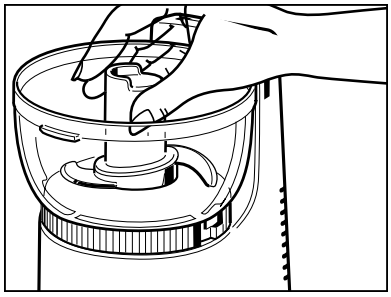
NOTE: Located on the top, back of the motor base is an arrow and the words “LOCK-ON” to the left and “UNLOCK-OFF” to the right. Turn the clear bowl in the direction indicated to turn the food processor ON or OFF.

Place the clear Processing Container over the drive shaft on the motor base and rotate the container until it drops down evenly on the base. Now turn the Container until it locks firmly into position.

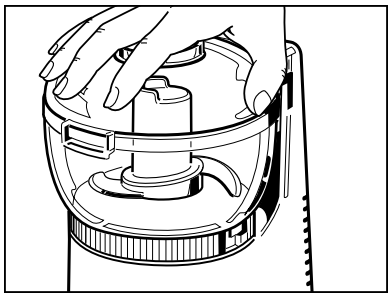


NOTE: Each time you re-assemble your food processor, be sure to attach the Container first and lock it into position. Then, attach the Cover.

Place the cutting/processing blade over the drive shaft, rotating it slightly until it drops into place. If you plan to process with blade, now is the time to add ingredients. THE BLADE IS EXTREMELY SHARP. USE CAUTION HANDLING THIS BLADE.



To attach the cover, place the Cover on the Container so that the large locking tab of the cover is to the right-hand side near the horizontal slot at the back of the motor base. When turned counterclockwise, the tab will engage the automatic switch and the OSKAR® Food Processor will turn ON. By moving the cover in the opposite direction, it will turn OFF.



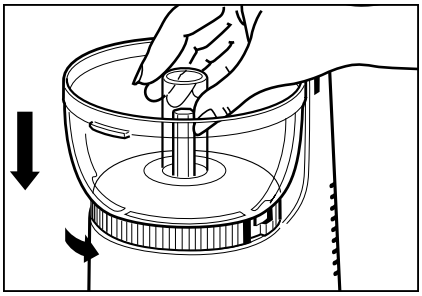
NOTE: The stainless steel cutting/processing blade can only be used in the OSKAR® Food Processor's clear processing container for in-bowl chopping, mixing or puréeing functions; NEVER with continuous flow cover on top of the clear bowl.

Assembling Your Oskar® Food Processor

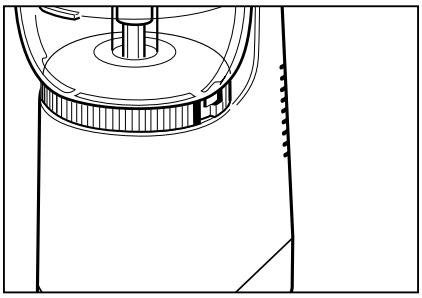
Using Continuous Flow Cover:

Set up the motor base facing you on a dry, level surface with the tallest side of the motor housing to the rear.

Place the clear Processing Container over the drive shaft on the motor base. Lock into place.

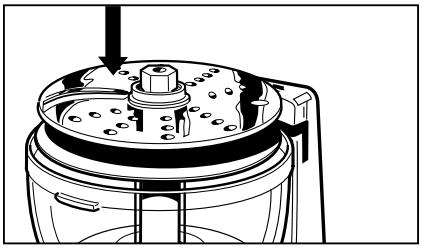


Place the ejector disc into the container by holding the stem and placing the disc over the drive shaft. Allow it to drop into place.



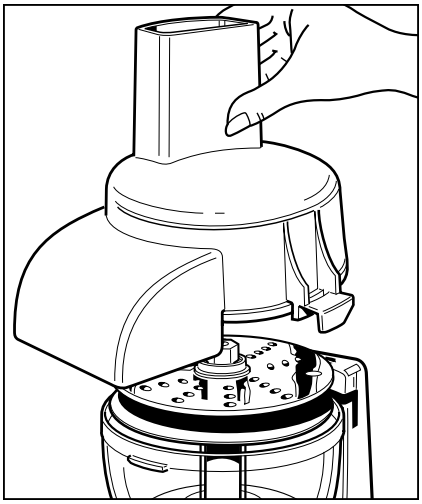
For slicing, hold the slicer/shredder disc with the raised, curved slicing edge facing upwards. Place the disc over the ejector disc and allow it to drop into position.

For shredding, turn the disc over so that shredding notches are facing upwards. Place the disc over the ejector disc and allow it to drop into position.



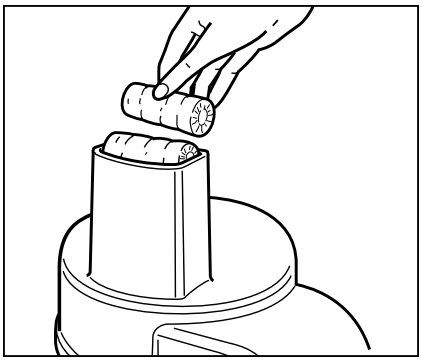
To attach the cover, place it onto the container so that the pin in the cover fits into the hole at the top of the ejector disc. The large locking tab on the lid is to the right-hand side, near the horizontal slot on the motor housing: when turned counterclockwise, the tab will engage the automatic switch and the OSKAR® Food Processor will turn ON. Turn the cover in the opposite direction to turn it OFF.

Note: Keep fingers away from the Continuous Flow Chute when the OSKAR® Food Processor is operating.

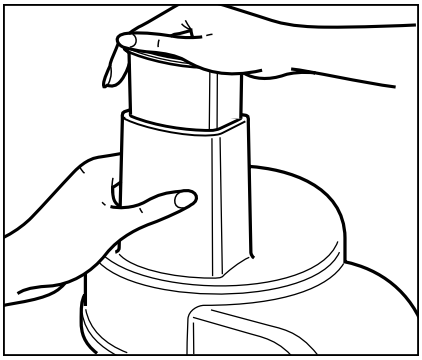


For more control over slicing and shredding, load the Feed Tube with ingredients first, before turning the OSKAR® Food Processor ON. Always use the Food Pusher to yield more evenly sliced or shredded foods – NEVER YOUR FINGERS.

Note: The OSKAR® Blade and Cutting Disc are extremely sharp! Use caution when handling, and storing them safely in their respective containers.



Rest the Food Pusher in the Tube. Now, holding the Food Pusher with one hand, and Feed Tube in the other, rotate the cover to the ON position while pushing gently down on the food pusher. Turn the OSKAR® Food Processor OFF.

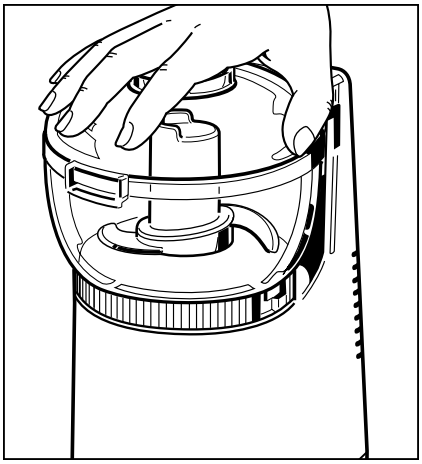


Food Processing Techniques – Using the Blade

Pulsing Techniques:

The OSKAR® Food Processor processes food very quickly; in most cases, in seconds! Therefore, foods can easily become over processed if you don't watch carefully. We suggest that when using the Steel Blade in the Clear Processing Container, you process foods no more than a few seconds at a time, turning the OSKAR® Food Processor ON and OFF frequently until the desired results are obtained. To use this "Pulsing Technique", simply rotate the cover so that the Locking Tab moves in and out of the Automatic Switch Slot. Pulsing ensures excellent results every time.

NOTE: Please be sure that the Steel Blade has stopped spinning completely before removing the Cover.

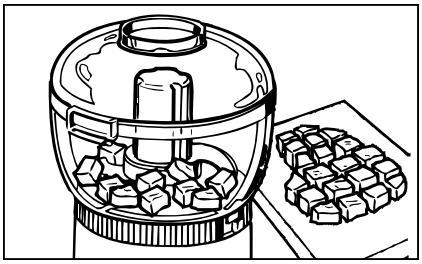


Placing Food Into the Container:

For the best, most consistent results, you should try to process pieces of food that are of about equal size. When you cut, break or tear foods into uniform pieces before you begin processing, the finished results will be more uniform, too.

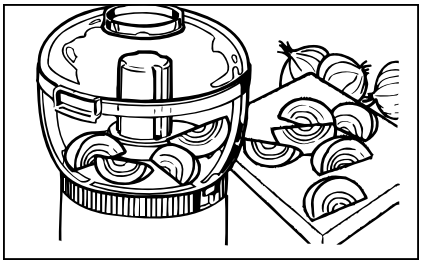
You will get faster, more consistent processing results if you do not overload the container. When using the cutting/processing blade, fill the container with only 3/4 to 1 cup of ingredients at a time.

NOTE: When processing a heavy load, check to be sure the OSKAR® Food Processor is sitting firmly on the counter or table top. DO NOT WALK AWAY FROM THE OSKAR® FOOD PROCESSOR WHILE PROCESSING.



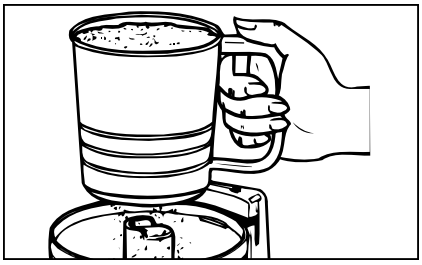
Chopping Meats:

Pre-cut meats into pieces about 3/4 inch square. Place the pieces in the container, replace the cover and process using the pulse technique for 5 to 7 seconds. never process more than 1 cup of meat cubes at one time.



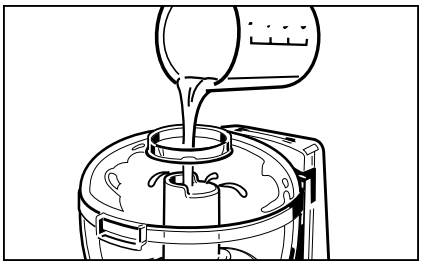
Chopping Vegetables:

When processing vegetables such as onions, peel and quarter; cut large onions into eighths. Place 3/4 cup of the pieces into the container, turning the OSKAR® Food Processor ON and OFF 1 to 2 times to coarsely chop, 3 to 4 times more to finely chop. Scrape sides of container once or twice during processing, if necessary.



Adding Dry Ingredients:

When various recipes call for dry ingredients such as flour, add them directly into the container before processing.



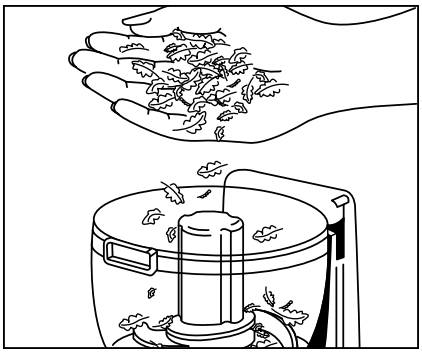
Adding Liquid Ingredients:

Liquid ingredients may be added while the processor is operating by pouring them through the pouring hole in the cover.

Note: When processing sauces or semi-liquid ingredients, stop the OSKAR® Food Processor and scrape down the container sides and cover.

Mincing:

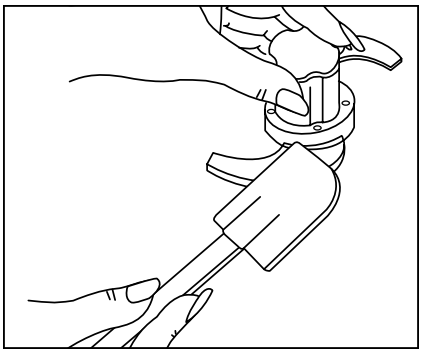
Now you can mince garlic, parsley and spices in seconds! Simply drop halved garlic cloves or parsley sprigs into the container and process. Minced foods that cling to the container are easily swept out with a spatula.

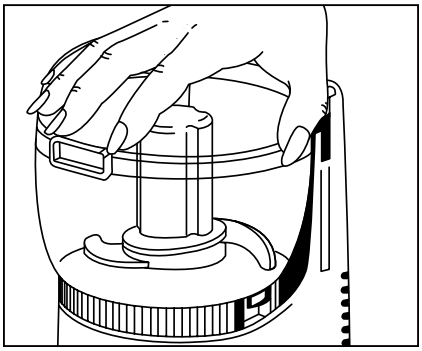


Removing the Blade:

When you have finished processing, unplug the electrical cord from the outlet. Remove the cover. Remove the cutting/processing Blade with food clinging to it before removing any food from the container. THE BLADE IS EXTREMELY SHARP. USE CAUTION WHEN REMOVING THIS BLADE. Clean the Blade with a scraper over the bowl.

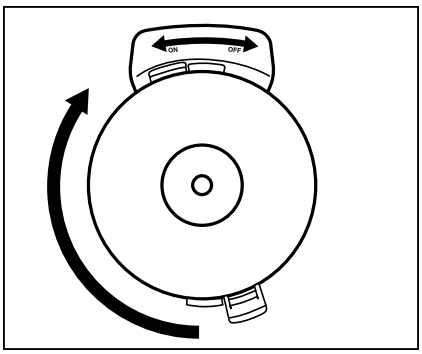
Note: Always wait for the blade or disc to stop moving completely before removing the cover.





Removing the Container:

Place the cover on the Container. Use the OSKAR® Food Processor's cover to help remove the Container. Rotate the cover clockwise 180 degrees until the two tabs on the cover meet the two Container tabs. Continue to turn the cover, using firm pressure, with our thumb against the tabs until the Container is released. Empty the remaining food from the Container.



Packing the Food Tube

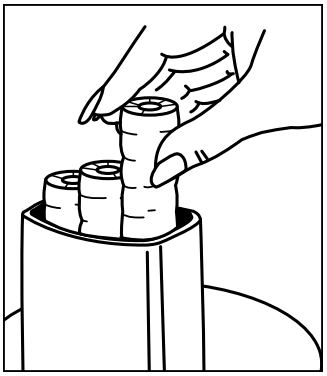
One of the most important procedures for successful slicing and shredding with your new Sunbeam OSKAR® Food Processor is the way in which you place or pack food in the Feed Tube.

When slicing or shredding, cut all ingredients first to a size that fits comfortably into the OSKAR® Feed Tube. Pack the Feed Tube. While holding food steady and upright with the Food Pusher, press down consistently until all ingredients are sliced or shredded evenly. The more firmly you push, the thicker the slices or shreds.

For best results, the Feed Tube should always be packed somewhat firmly. Foods positioned horizontally in the tube will produce long slices or shreds.

For better results, when shredding softer cheeses, such as American, Cheddar, Mozzarella or Swiss, the cheese should be well chilled before processing. Harder cheeses such as Parmesan or Romano should be at room temperature before processing, and grated with the cutting/processing blade.

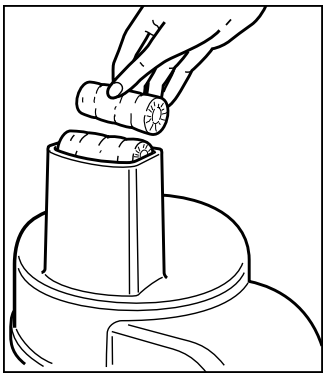
Preparing the Food:

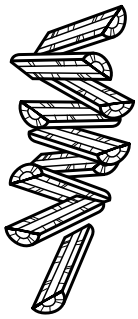


Long, narrow foods such as carrots or celery should be cut into even lengths, about 3 or 4 inches long. Pack the food into the Feed Tube.

Making shorter slices or shreds:

Pack food items vertically in the Feed Tube.





Making longer slices or shreds:

Pack food items horizontally in the Feed Tube.

Cleaning, Storing and Caring for Your Oskar® Food Processor

When you have finished processing, unplug the OSKAR® Food Processor from the electrical outlet and remove the cover, slicing/shredding disc or cutting/processing blade and the container from the motor base.

Wipe the base of your unit a damp cloth, then polish it lightly with a dry one. NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN ANY LIQUID.

The processing container, covers, cutting/processing blade, slicing/shredding disc, ejector disc and food pusher are all dishwasher safe. These parts may be cleaned on the top rack of a dishwasher.

REMEMBER TO USE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING THE CUTTING/PROCESSING BLADE AND SLICING/SHREDDING DISC. THEY ARE VERY SHARP!

Cleaning the internal shaft of your cutting/processing blade is most important. We suggest the use of a small percolator or baby bottle brush to remove any food particles, then wash and dry the shaft thoroughly.

Sunbeam suggests that you store the OSKAR® Food Processor on a dry counter or table top in your kitchen, where it will always be ready for immediate use. Store the cutting/processing blade in the clear container. Store the slicing/shredding disc in a safe location (OUT OF THE REACH OF CHILDREN). The OSKAR® blades are EXTREMELY sharp! Use caution when handling the blades.

After washing and drying the Container, you may wish to apply a small amount of vegetable oil to the rim of the Cover and Container. This lubrication allows the cover to move freely when in contact with the Container.

ALWAYS STORE DISC AND BLADE OUT OF THE REACH OF CHILDREN!

A Few Things To Remember:

1. Use the OSKAR® Food Processor only on a dry, level surface – never outdoors, on a damp surface or on a table edge.
2. Never remove the Cover or the Processor until the Blade or Disc has come to a complete stop and the unit has been unplugged from an electrical outlet.
3. The motor of your OSKAR® Food Processor has been permanently lubricated at the factory and requires no further attention. Other than recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. Return your Food Processor to the nearest Sunbeam authorized independent service center if servicing or repairs become necessary.

Food Processing Suggestions

- Check the food you are processing!

- Over processing is easily done, because the Food Processor works so fast. Don't hesitate to stop the unit and check the food you are processing. You can always process the food a little longer if the food isn't fine enough. For greater control, you may with to process the food using a pulsing technique.

- When slicing or shredding, always use the Food Pusher. NEVER use your fingers or other objects to push the food into the Feed Tube.

- Be careful not to drop spoons, spatulas or other utensils into the Feed Tube.

- If any items should become caught between the blade and the side of the container, turn OFF the Food Processor and wait until the blade stops turning. Then, unplug the unit, remove the cover and lift the blade to free the food item.

- Do not overload the machine. The OSKAR® Food Processor processes ingredients so quickly that even large quantities can be prepared in seconds if common sense is used about the quantity of food put into the container at any time.

- We recommend processing no more then 3/4 to 1 cup of ingredients at a time.

- Never attempt to process hard ingredients that cannot be cut by a normal kitchen knife. Things like coffee beans and ice will dull the blade and scratch the container; shredding or slicing something very hard may damage the disc.

- Keep the Food Processor out of the reach of children.

- The Food Processor is not intended to be used as a blender.

- The Container should not be put in the microwave.

- Processing food such as carrots, may temporarily discolor parts of the Food Processor. To remove discoloration, wash and dry parts thoroughly and allow to air dry overnight.

Food Processing Guide

Processing Task	Recommended Blade or Disc	General Processing Instructions	Suggested Foods
Blend	Steel Blade	Place all ingredients into processing container. (You may wish to add liquid ingredients through the pouring hole.) Process until smooth.	Dips, flavored butters, salad dressings, sauces and spreads
Chop	Steel Blade	Foods, such as meat, should be pre-cut into 3/4-inch cubes. Do not process more than 1 cup of meat cubes at a time. Place all ingredients into processing container. Process using the PULSE technique until the desired consistency is reached.	Apples, cabbage, cooked fish, ham, meat or poultry, corn chips, hard cooked eggs, mushrooms, nuts, olives, onions, parsley, pickles, pimento, raw meat, scallions, tomatoes, herbs, garlic, crackers, cookies
Grate	Steel Blade	Food should be cut into 3/4-inch cubes. (Hard cheeses should be at room temperature.) Place all ingredients into processing container. Process using the PULSE technique until the desired consistency is reached.	Hard cheeses such as Parmesan or Romano
Mix	Steel Blade	Place all ingredients into processing container. (You may wish to add liquid ingredients through the pouring hole.) Process a few seconds. Use the Pulsing technique to finish processing. DO NOT OVER PROCESS.	Pastry, pizza dough

Processing Task	Recommended Blade or Disc	General Processing Instructions	Suggested Foods
Purée	Steel Blade	Place all ingredients into processing container. Process until smooth.	Fresh, cooked or canned fruits (such as apples, bananas, peaches, pears, strawberries). Fresh, cooked or canned vegetables (such as beans, carrots, corn, peas, potatoes, or tomatoes), peanut butter
Shred	Shredding Disc	Pack food into the feed tube. (Cheese such as American, Cheddar, Mozzarella and Swiss, should be well chilled before processing.) Note: For shorter shreds, pack food vertically into feed tube. For longer shreds pack food horizontally into feed tube.	American cheese, carrots, Mozzarella cheese, onions, potatoes, Swiss cheese, zucchini
Slice	Slicing Disc	Large food should be cut to fit Feed Tube. Pack food into Feed Tube. (Poultry and cheese, such as American, Cheddar or Swiss should be well chilled before processing.) Note: Use light pressure on Food Pusher for thinner slices. Use firm pressure for thicker slices. For longer slices, pack food horizontally into Feed Tube. For shorter slices, pack food vertically into Feed Tube.	Fruits (such as apples, bananas, lemons, limes, melons, oranges, peaches, pears, pineapples, strawberries); vegetables, such as beets, cabbage, carrots, celery, cucumber, eggplant, lettuce, mushrooms, onions, parsnips, potatoes, tomatoes, zucchini); nuts, pickles or poultry

Trouble Shooting Guide

Problem	Solution
1. Food is being unevenly processed or the OSKAR® Food Processor moves across the work surface.	1. You are overloading the container. Next time, process this amount in two or more batches.
2. The Food Processor vibrates unnaturally or there are signs of the blade or disc hitting against either the processing Container or Cover while the OSKAR® Food Processor is operating.	2. The blade or disc has not been assembled properly. Stop the OSKAR® Food Processor immediately and refit the cutting tool properly.
3. Liquid leaks out of the bowl and down sides of the Processing Container.	3. The OSKAR® Food Processor liquid capacity is not great; therefore, it is not recommended for mixing beverages and other foods high in liquid content.
4. After processing, pieces of food are left on top of the slicing/shredding disc.	4. Small pieces of food left on top of a disc is a normal occurrence.
5. Cover does not move freely when attached to the container.	5. Use a small amount of vegetable oil to lubricate the edges of the processing container and cover.
6. Food falls over in the food tube during slicing.	6. Pack the feed tube snugly and apply even pressure to the food being sliced.

2 Year Limited Warranty

Sunbeam Products Inc. warrants to the original purchaser, subject to the limitations and exclusions set forth below, that this product shall be free, in all material respects, of mechanical and electrical defects in material and workmanship from the date of purchase for two years. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to operating instructions or disassembly, repair or alteration by any person other than an authorized service center.

Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturer's option, of the product during the warranty period, provided that the product, along with the model number and original dated proof of purchase, is sent postage prepaid, directly to the following address:

For products purchased in the United States:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475

For products purchased in Canada:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Please call 1-800-663-8623 or email us
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

Do not return this product to the place of purchase or to the manufacturer; doing so may delay the processing of your warranty claim.

Answers to questions regarding this warranty or for your nearest authorized service location may be obtained by calling toll-free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam – Consumer Affairs, at P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Answers to questions regarding this warranty or for your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll-free in Canada 1-800-667-8623. For warranty information or for an authorized service location outside of the United States and Canada, please see the warranty service card inserted in the product packaging.

DISCLAIMER

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, SUNBEAM PRODUCTS, INC. DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OF THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF**. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from State to State or Province to Province.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Il est important d'observer un certain nombre de règles de sécurité élémentaires pendant l'utilisation de tout appareil électrique:

1. **LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER LE ROBOT CULINAIRE.**
2. Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne plongez jamais le robot culinaire dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par, ou en présence d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y placer ou y retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les parties mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner le robot culinaire dont le fil ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil ait mal fonctionné, qu'il ait été échappé ou endommagé d'une façon quelconque. Retourner l'appareil au Centre de Service Autorisé Sunbeam le plus près aux fins d'inspection, de réparation, de réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par Sunbeam Appliance Company présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
8. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du rebord de la table ou du plan de travail ni entrer au contact de surfaces chaudes.
10. Garder les mains et les ustensiles loin de la lame ou du disque en mouvement lors de la transformation des aliments afin de réduire le risque de blessure sérieuse aux personnes ou de dommage au robot culinaire. Une spatule peut être utilisée mais uniquement lorsque le robot culinaire n'est pas en marche.
11. La lame et le disque de transformation sont tranchants. Il faut les manipuler avec soin.
12. Afin de réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame coupante sur la base sans d'abord placer le contenant proprement en place.
13. S'assurer que le couvercle du contenant est bien verrouillé en place pendant le fonctionnement de l'appareil.
14. Ne jamais alimenter le robot à la main. Utiliser toujours le poussoir.
15. Ne pas essayer de rendre inopérant le mécanisme de verrouillage du couvercle.

Cet Appareil Est Conçu pour Usage Domestique Seulement

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRUDUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA UNIQUEMENT

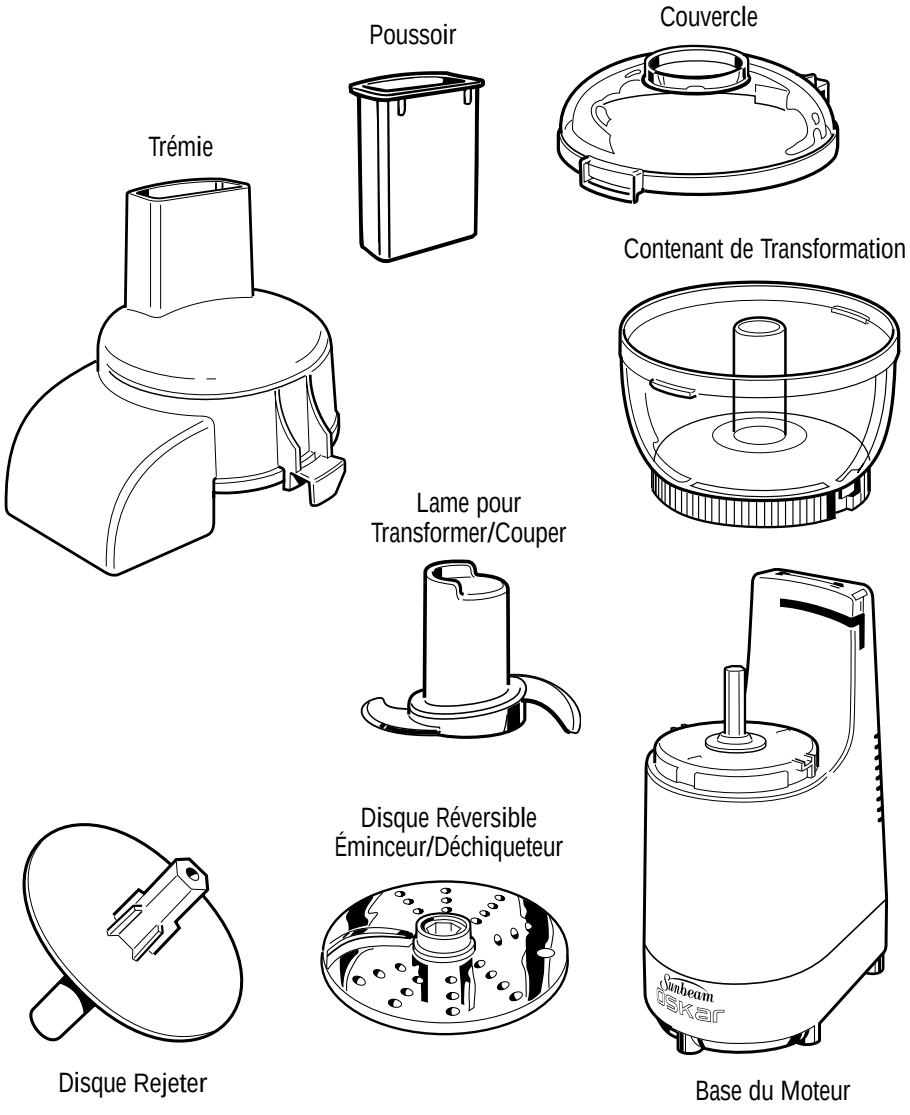
REMARQUE: Le courant nominal maximum est basé sur l'attachement pour ce produit qui débite le plus de courant. D'autres accessoires peuvent débiter moins de courant.

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne va que dans un sens seulement sur une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourne et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, consulter un électricien qualifié. Veillez à respecter les mesures de securité de la prise polarisée.

Les Pièces de Votre Robot Culinaire Oskar®

Au cours du déballage de votre nouveau robot culinaire, veuillez prendre un moment pour bien identifier chacune des pièces montrées ci-dessous. S'ASSURER DE MANIPULER LA LAME ET LE DISQUE AVEC SOIN PUISQU'ILS SONT TRÈS TRANCHANTES.

En suivant les simples instructions, étape par étape, vous apprendrez comment les articles vont ensemble, quelle lame ou quel disque utiliser pour chaque tâche et comment votre nouveau robot culinaire est merveilleusement pratique à utiliser.

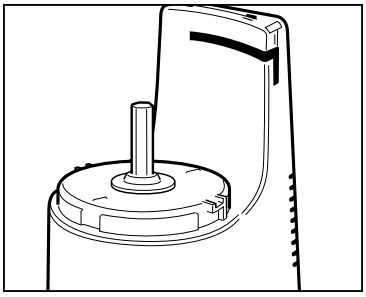


Assemblage de Votre Robot Culinaire Oskar®

Utilisation du Contenant et du Couvercle Transparents:

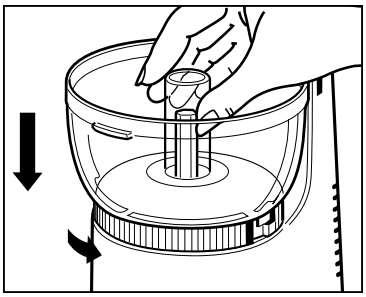
Avant de commencer, s'assurer QUE LE CORDON ÉLECTRIQUE EST DÉBRANCHÉ.

Placer la base du moteur en face de vous, sur une surface sèche et de niveau, avec le côté le plus haut du logement du moteur vers l'arrière.



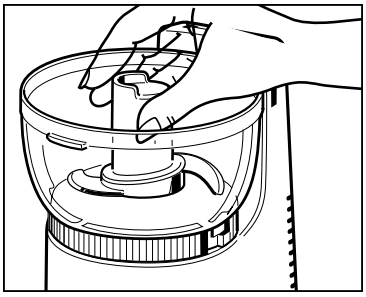
REMARQUE: Sur la partie supérieure arrière de la base du moteur, une flèche avec les mots LOCK-ON (VERROUILLÉ) à gauche et UNLOCK-OFF (DÉVERROUILLÉ) à droite. Tourner le bol transparent dans la direction indiquée pour mettre le robot culinaire en position de marche (ON) ou d'arrêt (OFF).

Placer le contenant transparent sur l'arbre d'entraînement de la base du moteur et faire tourner le contenant jusqu'à ce qu'il descende uniformément sur la base. Tourner maintenant le contenant jusqu'à ce qu'il se verrouille fermement en place.

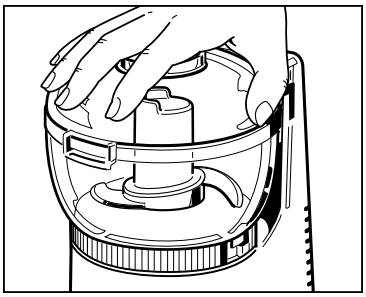


REMARQUE: À chaque ré-assemblage de votre robot culinaire, s'assurer d'attacher d'abord le contenant et de le verrouiller en place. Attacher ensuite le couvercle.

Placer la lame pour transformer/couper sur l'arbre d'entraînement en la tournant légèrement jusqu'à ce qu'elle descende en place. Si vous avez l'intention de transformer avec la lame, il est maintenant temps d'ajouter les ingrédients. LA LAME EST EXTRÊMEMENT TRANCHANTE. IL FAUT LA MANIPULER AVEC PRUDENCE.



Pour attacher le couvercle, placer le couvercle sur le contenant de façon à ce que la grande patte de sûreté du couvercle soit sur le côté droit près de la fente horizontale à l'arrière de la base du moteur. Lorsque tournée dans le sens antihoraire, la patte engagera le commutateur automatique et mettra le robot culinaire OSKAR® en marche. Déplacer le couvercle dans la direction opposée pour mettre en position d'arrêt.



REMARQUE: La lame pour transformer/couper, en acier inoxydable, peut être utilisée uniquement dans le contenant transparent pour transformer en mélange, purée ou hachage dans le bol; JAMAIS avec le couvercle à débit continu sur le dessus du bol transparent.

Assemblage de Votre Robot Culinaire Oskar®

Utilisation du Couvercle à Débit Continu:

Installer la base du moteur en face de vous sur une surface sèche et de niveau avec le côté le plus haut du logement du moteur vers l'arrière.

Placer le contenant transparent sur l'arbre d'entraînement de la base du moteur. Verrouiller en place.

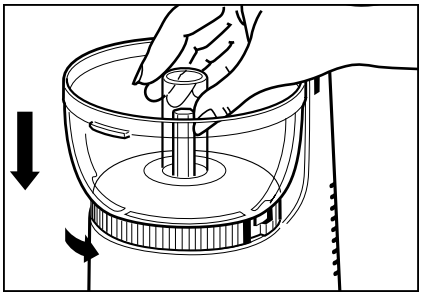
Placer le disque éjecteur dans le contenant en tenant la tige et en mettant le disque sur l'arbre d'entraînement. Le laisser descendre en place.

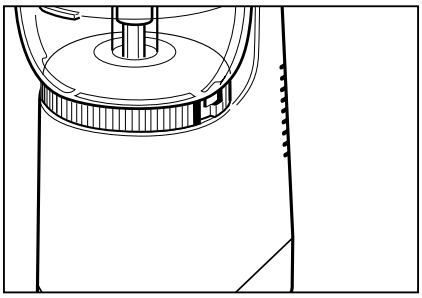
Pour émincer, tenir le disque éminceur/ déchiqueteur avec le bord à émincer courbé et en relief vers le haut. Placer le disque sur le disque éjecteur et le laisser descendre en place.

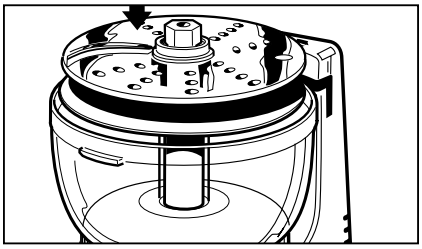
Pour déchiqueter, tourner le disque de bord de façon à ce que les encoches pour déchiqueter soient vers le haut. Placer le disque sur le disque éjecteur et le laisser descendre en place.

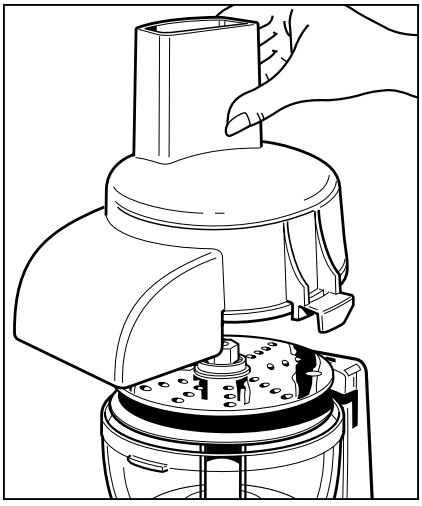
Pour fixer le couvercle, le placer sur le contenant de sorte que la goupille dans le couvercle entre dans le trou au haut du disque éjecteur. La grande patte de verrouillage de sûreté sur le couvercle est sur le côté droit près de la fente horizontale sur le logement du moteur; tourner dans le sens antihoraire pour faire engager le commutateur automatique et mettre le robot culinaire OSKAR® en marche (ON). Tourner le couvercle en direction opposée pour mettre le robot en position d'arrêt (OFF).

REMARQUE: Se garder les doigts loin du dispositif de déjection immédiate continue lorsque le robot culinaire OSKAR® est en marche.



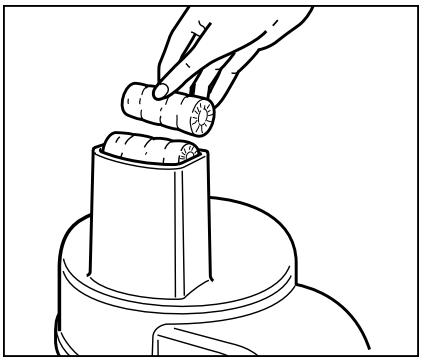




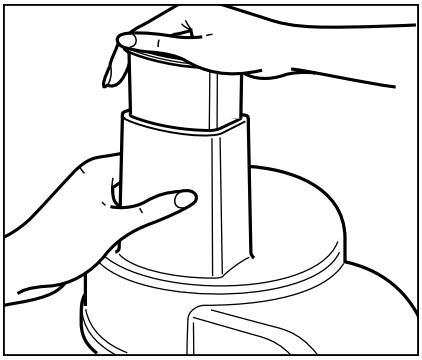


Pour pouvoir mieux émincer et déchiqueter, remplir d'abord la trémie avec les ingrédients avant de mettre le robot culinaire OSKAR® en marche. Toujours se servir du poussoir pour obtenir des aliments tranchés ou déchiquetés plus uniformes – NE JAMAIS SE SERVIR DE VOS DOIGTS.

REMARQUE: La lame et le disque de coupe sont extrêmement tranchants! Se servir de prudence lors de leur manipulation et de leur rangement dans leurs contenants respectifs.



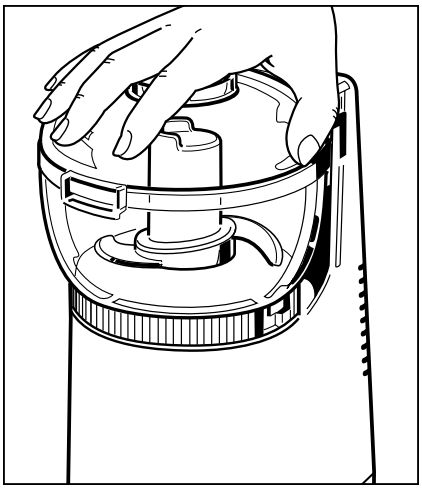
Reposer le poussoir dans la trémie. En tenant le poussoir avec une main et la trémie avec l'autre main, faire pivoter le couvercle en position de marche tout en appuyant doucement sur le poussoir. Tourner le robot culinaire OSKAR® en position d'arrêt.



Techniques de Transformation des Aliments – Utilisant la Lame

Techniques à Pulsation:

Le robot culinaire OSKAR® transforme les aliments très rapidement, la plupart du temps, en quelques secondes! Il peut, par conséquent, se produire une surtransformation des aliments si l'on ne fait pas attention. Lors de l'utilisation de la lame en acier dans le contenant transparent de transformation, nous suggérons de procéder à la transformation des aliments pas plus que quelques secondes à la fois, en mettant fréquemment le robot culinaire OSKAR® en position de marche et d'arrêt jusqu'à ce que l'on obtienne les résultats désirés. Pour utiliser cette «technique à pulsation», faire pivoter tout simplement le couvercle de sorte que la patte de verrouillage entre et sorte de la fente du commutateur automatique. La technique de pulsation assure d'excellents résultats à chaque fois.



REMARQUE: S'assurer que la lame en acier a complètement fini de tourner avant d'enlever le couvercle.

Placer les Aliments dans le Contenant:

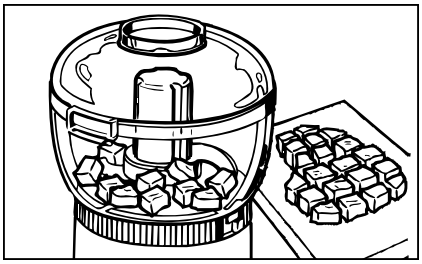
Pour de meilleurs résultats, les morceaux d'aliment à transformer devraient être de la même grosseur. Quand vous coupez, brisez et déchirez des aliments en morceaux uniformes de la même grosseur avant de commencer la transformation, les résultats finis seront également uniformes.

Vous obtiendrez des résultats de transformation plus rapides et plus constants si vous ne surchargez pas le contenant: Lors de l'utilisation de la lame pour transformer/couper, remplir le contenant avec seulement 3/4 à 1 tasse des ingrédients à la fois.

REMARQUE: Lors de la transformation d'un contenant assez rempli, s'assurer que le robot culinaire OSKAR® repose fermement sur le comptoir ou dessus de table. NE PAS S'ÉLOIGNER DU ROBOT CULINAIRE OSKAR® PENDANT LA TRANSFORMATION.

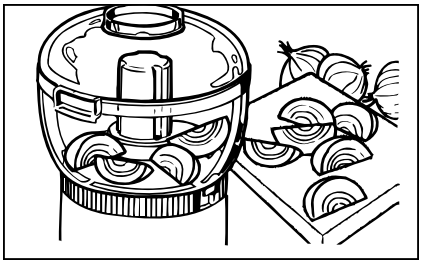
Hachage des Miandes:

Précouper les viandes en morceaux d'environ 3/4 de pouce carré (2 cm.). Placer les morceaux dans le contenant, remettre le couvercle en place et procéder à la transformation en utilisant la technique de pulsation pendant 5 à 7 secondes. Ne jamais transformer plus d'une tasse de cubes de viandes à la fois.



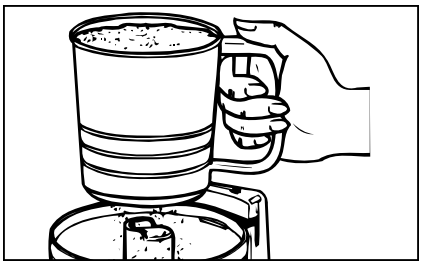
Hachage des Légumes:

Lors de la transformation de légumes comme les oignons, les peler et les couper en quatre; couper les gros oignons en huit morceaux. Placer 3/4 de tasse des morceaux dans le contenant et tourner le robot culinaire OSKAR® en position de marche et d'arrêt 1 ou 2 fois pour hacher gros, 3 à 4 fois de plus pour hacher fin. Gratter les côtés du contenant une ou deux fois, si nécessaire, au cours de la transformation.



Ajouter les Ingrédients Secs:

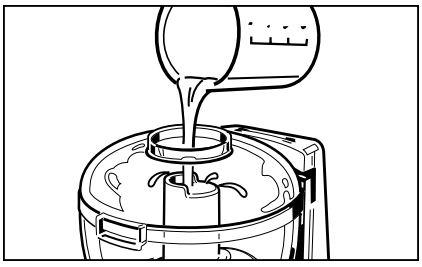
Lorsque diverses recettes exigent des ingrédients secs comme de la farine, ajouter ces ingrédients directement dans le contenant avant la transformation.



Ajouter des Ingrédients Liquides:

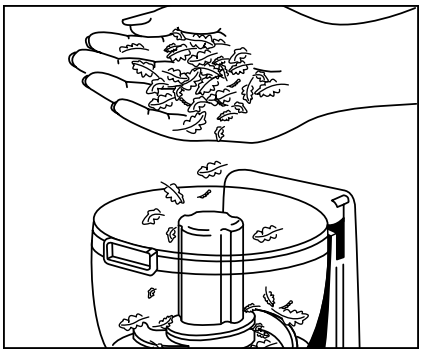
Les ingrédients liquides peuvent être ajoutés pendant que le robot est en marche en les versant directement par le trou de coulée dans le couvercle.

REMARQUE: En transformant les sauces ou les ingrédients semi-liquides, arrêter le robot culinaire OSKAR® et gratter les côtés et le couvercle.



Hachage:

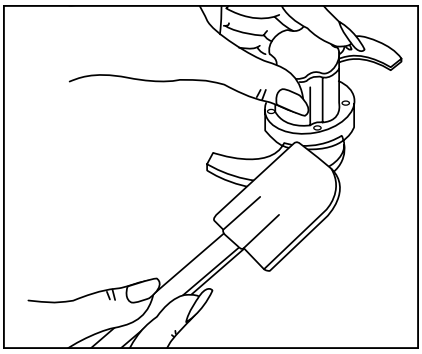
Vous pouvez maintenant hacher de l'ail, du persil et des épices en quelques secondes. Laisser tomber des moitiés de gousses d'ail ou des brindilles de persil dans le contenant et transformer. Les aliments hachés qui adhèrent au contenant s'enlèvent facilement à l'aide d'une spatule.

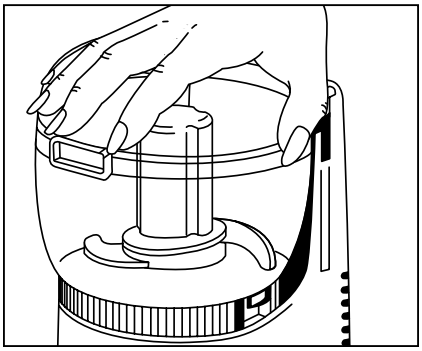


Enlèvement de la Lame:

Une fois la transformation terminée, débrancher le cordon électrique de la prise. Enlever le couvercle. Enlever la lame pour transformer/couper avec la nourriture s'y accrochant avant d'enlever tout aliment du contenant. LA LAME EST EXTRÊMEMENT TRANCHANTE. SE SERVIR DE PRUDENCE EN ENLEVANT CETTE LAME. Nettoyer la lame au-dessus du bol à l'aide d'une raclette.

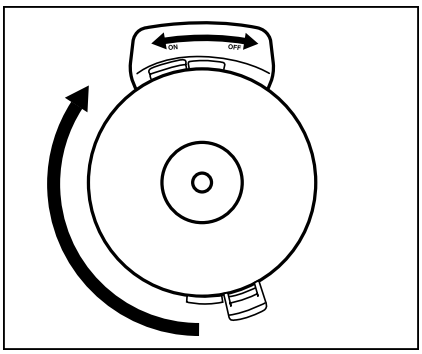
Remarque: Attendre toujours que la lame ou le disque arrête complètement de bouger avant d'enlever le couvercle.





Enlèvement du Contenant:

Placer le couvercle sur le contenant. Utiliser le couvercle du robot culinaire OSKAR® pour vous aider à enlever le couvercle. Faire pivoter le couvercle 180 degrés dans le sens horaire jusqu'à ce que les deux pattes sur le couvercle rencontrent les deux pattes du contenant. Continuer à tourner le couvercle en effectuant une pression ferme avec le pouce contre les pattes jusqu'à ce que le contenant soit relâché. Vider le reste des aliments du contenant.



Remplissage de la Trémie

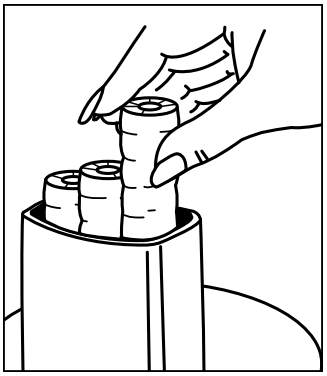
Pour émincer et déchiqueter avec succès, la manière dont les aliments sont placés dans la trémie est importante avec votre nouveau robot culinaire OSKAR®.

Couper d'abord tous les ingrédients d'une grosseur qui va convenablement dans la trémie OSKAR®. Remplir la trémie. En tenant le poussoir sur les aliments, appliquer une pression consistante jusqu'à ce que tous les ingrédients soient uniformément émincés ou déchiquetés. Plus la pression est ferme, plus les tranches ou les petits morceaux sont épais.

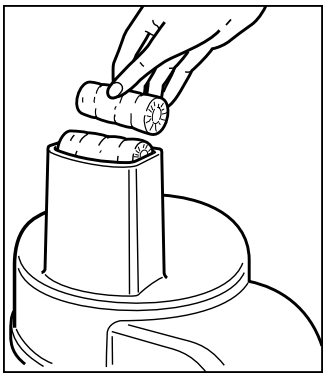
Toujours remplir fermement la trémie pour de meilleurs résultats. Les aliments en position horizontale dans la trémie produiront des tranches ou petits morceaux longs.

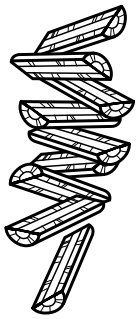
Pour de meilleurs résultats lors de déchiquetage de fromages plus mous comme le fromage cheddar, mozzarella, américain ou suisse, refroidir le fromage avant de le transformer. Les fromages plus durs comme le parmesan or romano devraient être à la température de la pièce avant la transformation et râpés avec la lame pour transformer/couper.

Préparation des Aliments:



Les aliments étroits et longs comme les carottes ou le céleri devraient être coupés en longueurs égales d'environ 3 ou 4 pouces. Bien remplir la trémie.





Tranches ou Petits Morceaux plus Courts:
Remplir la trémie en plaçant les aliments verticalement.

Pour des Tranches ou Petits Morceaux plus Longs:
Remplir la trémie en plaçant les aliments horizontalement.

Nettoyage, Rangement et Entretien de Votre Robot Culinaire Oskar®

Une fois la transformation des aliments terminée, débrancher le robot culinaire OSKAR® de la prise électrique et enlever le couvercle, le disque éminceur/déchiqueteur ou la lame pour transformer/couper, ainsi que le contenant de la base du moteur.

Essuyer la base de votre unité avec un chiffon humide puis la polir légèrement avec un chiffon sec. NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DU MOTEUR DANS AUCUN LIQUIDE.

Le contenant de transformation, les couvercles, la lame tranchante pour transformer et couper, le disque éminceur/déchiqueteur, le disque éjecteur et le poussoir sont tous lavables au lave-vaisselle. Ces pièces peuvent être nettoyées dans le panier du haut du lave-vaisselle.

NE PAS OUBLIER DE SE SERVIR DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION DE LA LAME TRANCHANTE POUR TRANSFORMER/COUPER ET DU DISQUE ÉMINCEUR/DÉCHIQUETEUR. ILS SONT TRÈS COUPANTS!

Le nettoyage de l'axe interne de votre lame tranchante pour transformer/couper est le plus important. Nous suggérons d'utiliser une petite brosse de percolateur ou de bouteille de bébé afin d'enlever tous les particules de nourriture, puis laver l'axe et sécher entièrement.

Sunbeam suggère de ranger le robot culinaire OSKAR® dans un endroit sec sur un comptoir ou un dessus de table où il sera facilement accessible pour usage immédiat. Ranger la lame pour transformer/couper dans le contenant transparent. Ranger le disque éminceur/déchiqueteur dans un endroit sécuritaire (HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS). Les lames OSKAR® SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES! Se servir de prudence lors de la manipulation des lames.

Une fois le contenant lavé et séché, vous pouvez appliquer une petite quantité d'huile sur le bord du couvercle et du contenant. Cette lubrification laisse le couvercle bouger plus librement quand en contact avec le contenant.

TOUJOURS RANGER LE DISQUE ET LA LAME HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS!

À ne pas Oublier:

1. Utiliser le robot culinaire OSKAR® uniquement sur une surface sèche et de niveau – jamais à l'extérieur, sur une surface humide ou sur le bord d'une table.
2. Ne jamais enlever le couvercle ou le robot avant que la lame ou le disque soit complètement arrêté et que l'unité ait été débranchée de la prise électrique.
3. Le moteur de votre robot culinaire OSKAR® a reçu une lubrification permanente à l'usine et n'exige aucune autre attention. Autre que le nettoyage recommandé, aucun autre entretien d'utilisateur ne devrait être nécessaire. Retourner votre robot culinaire au centre de service après-vente indépendant autorisé par Sunbeam si de l'entretien ou de la réparation devient nécessaire.

Suggestions sur la Transformation des Aliments

- Examinez les aliments que vous êtes à transformer!

- Le robot culinaire travaille tellement vite que la surtransformation peut facilement se produire. N'hésitez pas à arrêter l'unité et à vérifier les aliments que vous êtes à transformer. Vous pouvez toujours continuer le processus un peu plus longtemps si les aliments ne sont pas assez fins. Pour un meilleur contrôle, vous pouvez transformer les aliments en utilisant la méthode à pulsation.

- Utilisez toujours le poussoir pour émincer ou déchiqueter. NE JAMAIS utiliser vos doigts ou d'autres objets pour pousser les aliments dans la trémie.

- Prenez soin de ne pas échapper de cuillères, spatules ou autres ustensiles dans la trémie.

- Si toute denrée devait se coincer entre la lame et le côté du contenant, arrêtez le robot culinaire et attendez que la lame arrête de tourner. Débrancher ensuite l'unité, enlevez le couvercle et soulevez la lame pour libérer la denrée.

- Ne surchargez pas la machine. Le robot culinaire OSKAR® transforme les ingrédients tellement vite que même les grandes quantités peuvent être transformées en quelques secondes si on se sert de bons sens au sujet de la quantité d'aliments à mettre dans le contenant en tout temps

- Nous recommandons la transformation de pas plus de 3/4 à 1 tasse d'ingrédients en tout temps.

- N'essayez jamais de transformer des ingrédients durs qui ne peuvent être coupés par un couteau ordinaire de cuisine. Les choses comme les fèves de café et la glace émousseront la lame et égratigneront le contenant. Le fait de déchiqueter ou d'émincer quelque chose de très dur peut endommager le disque.

- Garder le robot culinaire hors de la portée des enfants.

- Le robot culinaire n'est pas destiné à servir de mélangeur.

- Le contenant ne devrait pas être placé au micro-ondes.

- La transformation d'aliments comme les carottes peut décolorer temporairement le robot culinaire. Pour enlever la décoloration, lavez et séchez entièrement toutes les pièces et laissez sécher à l'air sec au cours de la nuit.

Guide de Transformation des Aliments

Tâche de Transformation	Lame/Disque Recommandé	Instructions Générales de Transformation	Aliments Suggérés
Mélanger	Lame d'Acier	Placer tous les ingrédients dans le contenant de transformation. (Vous pouvez verser les ingrédients liquides par le trou de coulée.) Transformer jusqu'à consistance lisse.	Trempettes, beurres aromatisés, vinaigrettes, sauces et tartinades
Hacher	Lame d'Acier	Les aliments comme la viande devraient être précoupés en cubes de 3/4 de pouce carré (2 cm.). Ne pas transformer plus d'une tasse de cube de viande à la fois. Placer tous les ingrédients dans le contenant de transformation. Utiliser la technique à pulsation jusqu'à consistance désirée.	Pommes, choux, poisson cuit, jambon, viande ou volaille, croustilles au maïs, oeufs durs, champignons, noix, olives, oignons, persil, marinades, piments, viande crue, échalotes, tomates, herbes, ail, craquelins, biscuits
Râper	Lame d'Acier	Les aliments devraient être coupés en cubes de 3/4 de pouce carré (2 cm.). (Les fromages durs devraient être à la température de la pièce.) Placer tous les ingrédients dans le contenant de transformation. Utiliser la technique à pulsation jusqu'à consistance désirée.	Fromages durs comme le parmesan ou le romano
Pétrir	Lame d'Acier	Placer tous les ingrédients dans le contenant de transformation. (Si désiré, vous pouvez ajouter du liquide aux ingrédients par le trou de coulée.) Transformer pendant quelques secondes. Utiliser la technique à pulsation. NE PAS SURTRANSFORMER.	Pâte à tarte, à pizza

Tâche de Transformation	Lame/Disque Recommandé	Instructions Générales de Transformation	Aliments Suggérés
Purée	Lame d'Acier	Placer tous les ingrédients dans le contenant de transformation. Transformer jusqu'à consistance lisse.	Fruits frais, cuits ou en conserve (comme les pommes, bananes, pêches, poires, fraises). Les légumes frais, cuits ou en conserve (comme les fèves, carottes, maïs, pois, pommes de terre ou tomates), beurre d'arachide
Déchiqueter	Disque à Déchiqueter	Remplir la trémie des aliments (fromage comme le cheddar, mozzarella, américain et suisse devraient être refroidis avant la transformation) Remarque: Pour des morceaux plus courts, placer les aliments verticalement dans la trémie.	Fromage américain, carottes, fromage mozzarella, oignons, pommes de terre, fromage suisse, courgette
Émincer	Disque à Émincer	Couper les gros aliments pour convenir à la trémie. Remplir la trémie. (Refroidir volaille et fromage, comme le fromage cheddar, américain ou suisse avant la transformation.) Remarque: Utiliser une pression légère sur le poussoir pour des tranches plus minces. Pour des tranches plus longues, remplir les aliments horizontalement dans la trémie. Pour des tranches plus courtes, remplir les aliments verticalement dans la trémie.	Les fruits (comme les pommes, bananes, citrons, limes, melons, oranges, pêches, poires, ananas, fraises); les légumes comme les betteraves, choux, carottes, céleri, concombre, aubergine, laitue, champignons, oignons, panais, pommes de terre, tomates, courgette); noix, marinades ou volaille

Guide de Dépannage

Problème	Solution
1. Les aliments ne sont pas transformés de manière uniforme ou le robot culinaire OSKAR® se déplace sur la surface de travail.	1. Vous surchargez le contenant. La prochaine fois, transformez cette quantité en deux parties ou plus.
2. Le robot culinaire vibre anormalement ou la lame ou le disque semble frapper soit le contenant ou le couvercle lorsque le robot culinaire OSKAR® est en opération.	2. La lame ou le disque n'a pas été monté de façon appropriée. Arrêtez le robot culinaire OSKAR® immédiatement et réajustez la lame tranchante de façon appropriée.
3. Il y a des fuites du liquide du bol et sur les côtés du contenant de transformation.	3. La capacité de liquide du robot culinaire OSKAR® n'est pas grande. Par conséquent, il n'est pas recommandé pour mélanger des breuvages et d'autres aliments à haute teneur liquide.
4. Après la transformation, des morceaux d'aliment restent sur le dessus du disque éminceur/déchiqueteur.	4. Des petits morceaux d'aliment qui restent sur le dessus du disque sont une chose normale.
5. Le couvercle ne bouge pas librement quand il est attaché au contenant.	5. Utilisez une petite quantité d'huile végétale pour lubrifier les bords et le couvercle.du contenant de transformation
6. Les aliments tombent dans la trémie pendant le découpage en tranches.	6. Bien remplir le tube et se servir de pression uniforme sur les aliments à émincer.

Garantie Limitée 2 Ans

Sunbeam Products Inc. garantit à l'acheteur initial, sous couvert des limitations et exclusions stipulées ci-après, que ce produit est exempt, sous tous les aspects matériels, de tout défaut mécanique et électrique de matériel ou de fabrication pendant deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantit ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages résultant des situations suivantes: usage négligent ou abusif du produit, courant ou tension d'alimentation inadaptés, utilisation en contradiction avec le mode d'emploi ou démontage, réparation ou modification par toute personne autre que le personnel d'un centre de réparation agréé.

Nos obligations dans le cadre de cette garantie se limitent à la réparation et au remplacement, au choix du fabricant, du produit pendant la durée de la garantie, à condition que le produit soit renvoyé en port payé, accompagné de son numéro de modèle et de l'original du justificatif d'achat daté, à l'adresse suivante:

Produits achetés aux États-Unis:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475

Produits achetés au Canada:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
S'il vous plait l'appel 1-800-663-8623 ou email nous
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

Ne pas renvoyer l'appareil au revendeur ou au fabricant; ceci aurait pour effet de retarder le traitement de la demande de garantie.

Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche, appeler sans frais le 1-800-597-5978 ou écrire au Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389.

Au Canada, pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé canadien le plus proche, appeler sans frais le 1-800-667-8623. Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche en-dehors des États-Unis et du Canada, consulter la carte de service de la garantie jointe à l'emballage du produit.

AVERTISSEMENT

La réparation ou le remplacement du produit suivant les termes de cette garantie constituent votre unique recours. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS POUR RUPTURE D'UNE QUELCONQUE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT CE PRODUIT OU UNE PARTIE DE CE PRODUIT. DANS LES LIMITES DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR, SUNBEAM PRODUCTS, INC. N'OFFRE AUCUNE GARANTIE IMPLICITE QUANT À L'ADÉQUATION DE CE PRODUIT OU D'UNE PARTIE DE CE PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER OU À LA COMMERCIALISATION.** Certains états ou provinces n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ou autorisant uniquement des limitations sur la durée de validité d'une garantie implicite, les limitations et exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre situation. Cette garantie vous accorde des droits juridiques particuliers et il est possible que vous ayez d'autres droits, différents d'un état ou d'une province à l'autre.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, algunas precauciones básicas de seguridad siempre deben de tomarse:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS.**
2. Para proteger contra una descarga eléctrica y lesiones a personas, no coloque el procesador de alimentos en agua o en otros líquidos.
3. Supervisión extrema es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
4. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento.
6. No opere el procesador de alimentos con un cordón dañado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier forma. Regrese el aparato a un Centro de Servicio Autorizado de Sunbeam Appliance Company para su examinación, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por Sunbeam Appliance Company pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. No se use en exteriores.
9. No permita que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.
10. Mantenga las manos y los utensilios alejados de la Cuchilla en Movimiento o el Disco Procesador mientras se está procesando alimentos para reducir el riesgo de lesiones severas a personas o daños al procesador. Puede usar una espátula, pero solamente cuando el Procesador de Alimentos no esté encendido.
11. El Disco y la Cuchilla para Procesar son muy filosos. Manéjelos con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones a personas, nunca coloque la Cuchilla para cortar sobre la Base sin poner primero el Contenedor en su lugar.
13. Verifique que la Tapa del Contenedor esté colocada correctamente en su lugar mientras opera el aparato.
14. Nunca introduzca la comida con la mano. Siempre use el Empujador de Alimentos.
15. No intente modificar el mecanismo de seguridad de la tapa.

Esta Unidad Es para Uso Doméstico Solamente

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

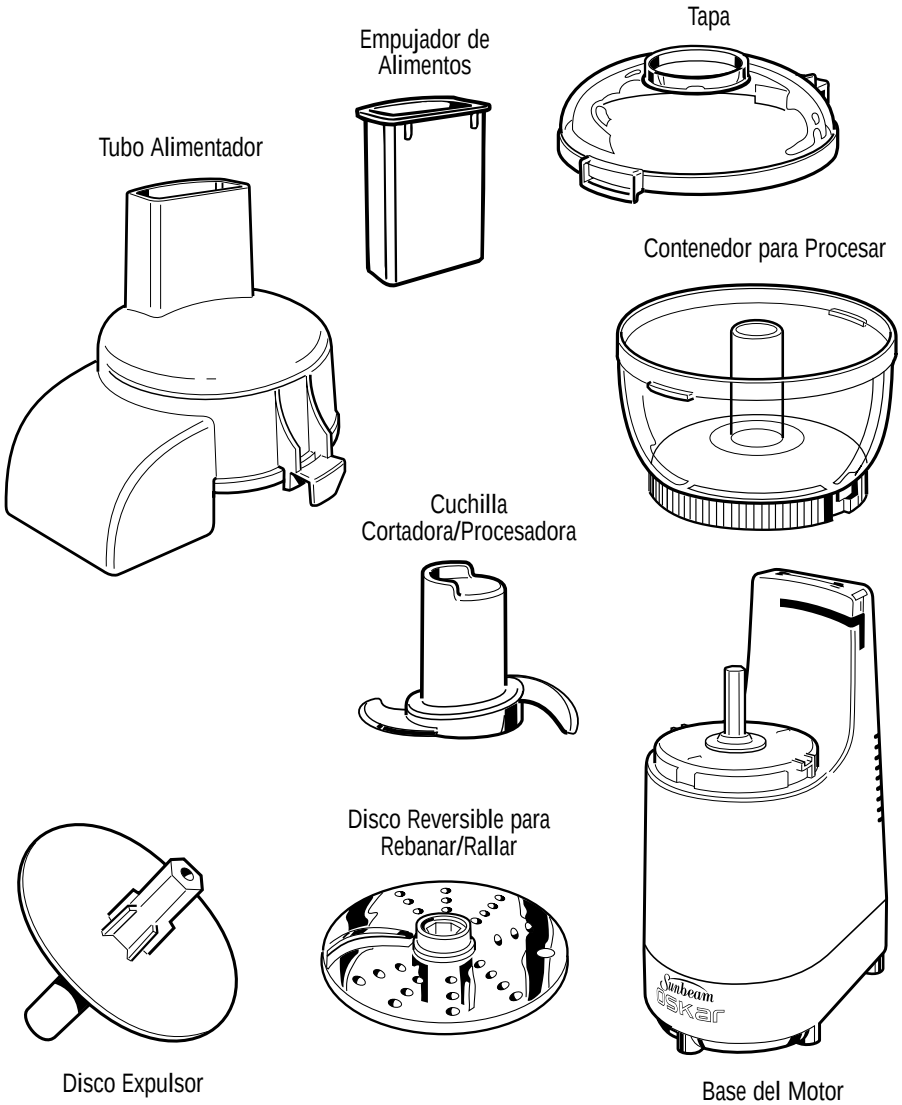
NOTA: La potencia máxima está basada en el aditamento de este producto que necesita más corriente eléctrica. Otros accesorios pueden necesitar menos corriente eléctrica.

PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ ÚNICAMENTE
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato cuenta con una clavija polarizada (una cuchilla es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista de su confianza.
De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

Partes de Su Procesador de Alimentos Oskar®

Mientras desempaca su nuevo procesador de alimentos, tome un momento para identificar cada una de las diferentes partes que se muestran en estas ilustraciones. ASEGÚRESE DE MANEJAR LA CUCHILLA Y EL DISCO CON MUCHO CUIDADO, YA QUE SON MUY FILOSOS.

Al seguir paso a paso las sencillas instrucciones de este manual, usted aprenderá como armar el aparato, qué cuchilla o disco usar para cada trabajo y cuán verdaderamente maravilloso y conveniente es su nuevo procesador de alimentos.

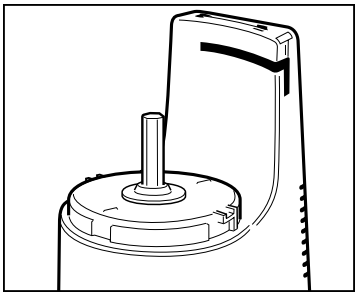


Ensamblando Su Procesador de Alimentos Oskar®

Usando el Contenedor y la Tapa Transparentes:

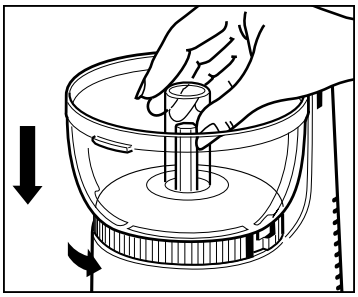
Antes de que usted empiece, por favor VERIFIQUE QUE EL CORDÓN ELÉCTRICO ESTÉ DESCONECTADO.

Coloque la base del motor frente a usted sobre una superficie seca y nivelada acomodando la base con el lado más alto hacia atrás.



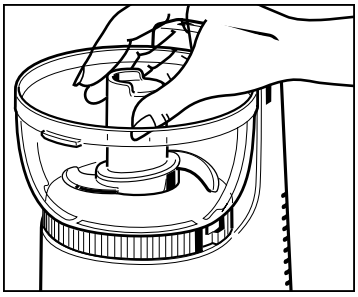
NOTA: En la parte superior y trasera de la base del motor hay una flecha y las palabras “LOCK-ON” ASEGURE hacia la izquierda y “UNLOCK-OFF” LIBERE hacia la derecha. Gire el tazón transparente hacia la dirección indicada para APAGAR O ENCENDER el procesador de alimentos.

Coloque el Contenedor transparente para Procesar sobre la barra en la base del motor y gire el contenedor hasta que esté bien colocado sobre la base. Ahora gire el Contenedor hasta que el mecanismo de seguridad se accione y el tazón esté firmemente en su lugar.

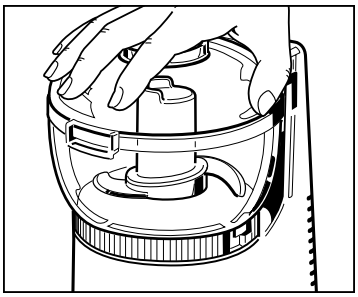


NOTA: Cada vez que usted ensamble de nuevo su procesador de alimentos, coloque el Contenedor primero y fíjelo en su lugar. Después, coloque la Tapa.

Ponga la cuchilla cortadora/procesadora sobre la barra, gírela un poco hasta que caiga en su lugar. Si usted planea procesar alimentos con la cuchilla, ahora es cuando debe agregar los ingredientes. LA CUCHILLA ES EXTREMADAMENTE FILOSA. TENGA CUIDADO CUANDO LA MANEJE.



Para colocar la tapa, póngala sobre el Contenedor de manera que la lengüeta grande de la tapa esté a mano derecha, cerca de la ranura horizontal en la parte trasera de la base del motor. Cuando gire en sentido contrario de las manecillas de reloj, la lengüeta se acoplará con el interruptor automático del Procesador de Alimentos OSKAR® y ENCENDERÁ el aparato. Cuando mueva la tapa en dirección opuesta, el aparato se APAGARÁ.

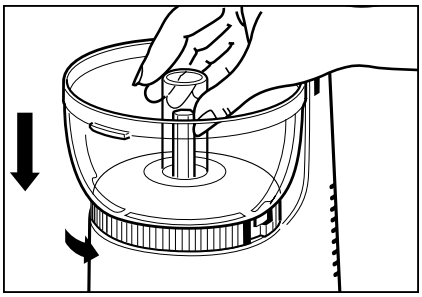


NOTA: La cuchilla cortadora/procesadora de acero inoxidable puede solamente ser usada con el contenedor transparente del Procesador de Alimentos OSKAR® para usar las funciones de cortar, mezclar o hacer puré; NUNCA use esta cuchilla con la tapa para alimentación continua de ingredientes colocada sobre el tazón transparente.

Ensamblando Su Procesador de Alimentos Oskar®

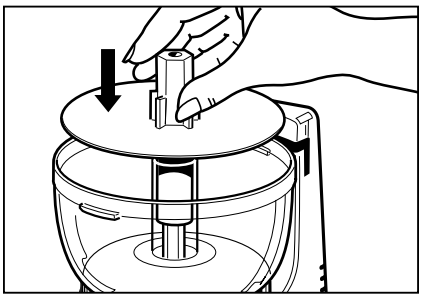
Usando la Tapa para Alimentación Continua:

Coloque la base del motor frente a usted sobre una superficie seca y nivelada acomodando la base con el lado más alto hacia atrás.



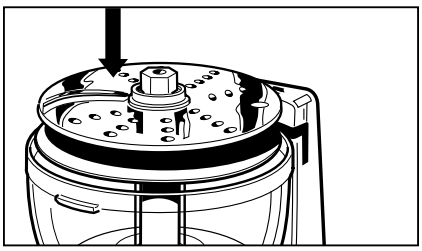
Ponga el Contenedor transparente para Procesar sobre la barra en la base del motor. Fije en su lugar.

Coloque el disco expulsor sobre el contenedor sujetando la punta y colocando el disco sobre la barra. Permita que caiga en su lugar.

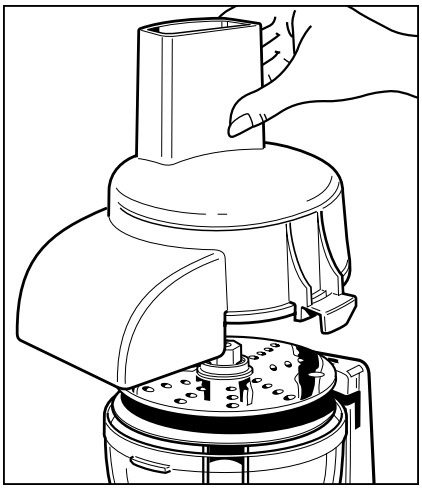


Para rebanar, sostenga el disco rebanador/rallador con la orilla curvada y elevada hacia arriba. Coloque el disco sobre el disco expulsor y permita que caiga en su lugar.

Para rallar, gire el disco de manera que las ranuras para rallar estén hacia arriba. Coloque el disco sobre el disco expulsor y permita que caiga en su lugar.

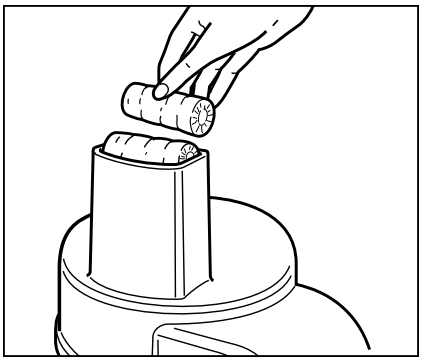


Para colocar la tapa, ponga ésta sobre el contenedor de manera que el perno en la tapa se ajuste dentro del orificio que está en el disco expulsor. La lengüeta grande de la tapa está a mano derecha, cerca de la ranura horizontal en el cuerpo de la base del motor: cuando gire en sentido contrario de las manecillas de reloj, la lengüeta se acoplará con el interruptor automático del Procesador de Alimentos OSKAR® y ENCENDERÁ el aparato. Cuando mueva la tapa en dirección opuesta, el aparato se APAGARÁ.

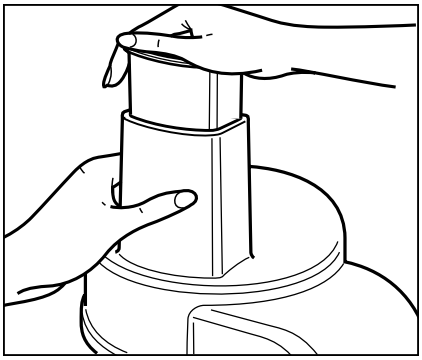


NOTA: Mantenga los dedos lejos del Canal para Alimentación Continua cuando el Procesador de Alimentos OSKAR® esté en funcionamiento.

Para mayor control al rebanar y rallar, cargue el Tubo Alimentador con los ingredientes primero, antes de ENCENDER el Procesador de Alimentos OSKAR®. Siempre use el Empujador de Alimentos para obtener alimentos rebanados o rallados más uniformemente – NUNCA USE SUS DEDOS.



NOTA: ¡La Cuchilla y el Disco Cortador OSKAR® son extremadamente filosos! Por favor tenga mucho cuidado cuando los use, almacénelos en sus respectivos contenedores para mayor seguridad.

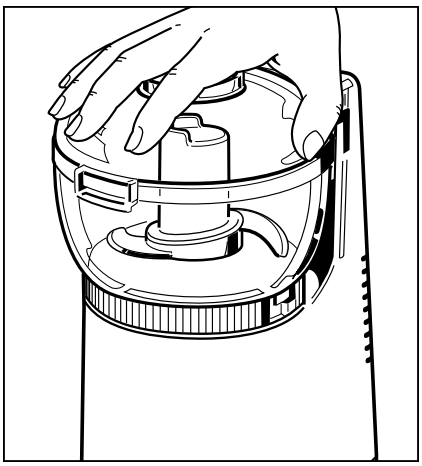


Coloque el Empujador de Alimentos dentro del Canal. Ahora, sostenga el Empujador de Alimentos con una mano y el Canal de Alimentación e la otra, gire la tapa a la posición ENCENDIDO mientras presiona suavemente hacia abajo sobre el empujador de alimentos. APAGUE el Procesador de Alimentos.

Técnicas para Procesar Alimentos – Usando la Cuchilla

Usando la Técnica de Pulso:

El Procesador de Alimentos OSKAR® procesa alimentos muy rápidamente; en la mayoría de los casos, ¡En solamente segundos! Por lo tanto, los alimentos pueden fácilmente ser procesados de más, si usted no observa cuidadosamente. Le sugerimos que cuando use la Cuchilla de Acero en el Contenedor Transparente para Procesar, usted no procese alimentos por más de algunos segundos a la vez, ENCENDIENDO y APAGANDO frecuentemente el Procesador de Alimentos OSKAR® hasta que se obtengan los resultados deseados. Para usar esta "Técnica de Pulso", simplemente gire la tapa de manera que la Lengüeta de Seguridad se mueva dentro y fuera de la Ranura del Interruptor Automático. Las pulsaciones aseguran excelentes resultados todas las veces que se usen.



NOTA Por favor verifique que la Cuchilla de Acero se detenga completamente antes de quitar la Tapa.

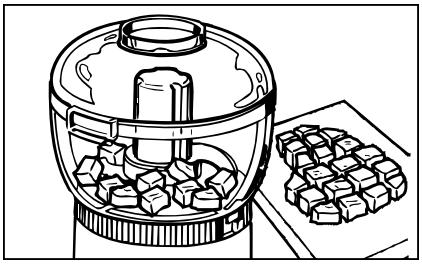
Colocando los Alimentos Dentro del Contenedor:

Para mejores y más consistentes resultados, usted debe intentar procesar piezas de alimento que son aproximadamente del mismo tamaño. Cuando corte alimentos en piezas de tamaño uniforme antes de iniciar a procesarlas, los resultados finales serán más uniformes también. Usted obtendrá resultados rápidos, consistentes y mejores si usted no sobrecarga el contenedor. Cuando use la cuchilla cortadora/procesadora, llene el contenedor con sólo 3/4 a 1 taza de ingredientes cada vez.

NOTA: Cuando procese una carga pesada, verifique que el Procesador de Alimentos OSKAR® está colocado firmemente sobre el mostrador o mesa. NO SE ALEJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS OSKAR® MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.

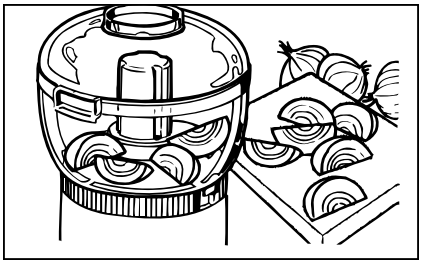
Cortando Carnes:

Corte las carnes previamente en trozos cuadrados de 3/4 pulgada (2 cm.). Coloque las piezas dentro del contenedor, coloque la tapa de nuevo y procese usando la técnica de pulso durante 5 a 7 segundos. Nunca procese más de 1 taza de trozos de carne a la vez.



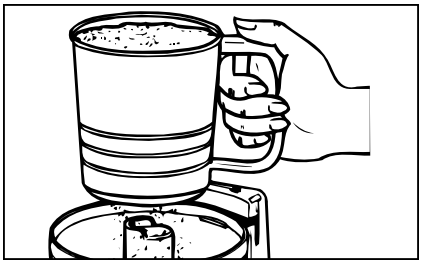
Cortando Verduras:

Cuando procese verduras como cebollas, pélelas y córtelas en cuartos, corte las cebollas grandes en octavos. Coloque 3/4 de taza de piezas dentro del contenedor, ENCIENDA y APAGUE el Procesador de Alimentos OSKAR® una o dos veces para cortes gruesos, tres a cuatro veces más para cortes finos. Limpie los lados del contenedor una o dos veces durante el procesamiento, si es necesario.



Añadiendo Ingredientes Secos:

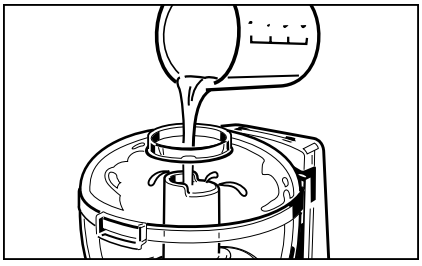
Cuando las recetas incluyan ingredientes secos como harina, agréguelos directamente dentro del contenedor antes de procesar.



Añadiendo Ingredientes Líquidos:

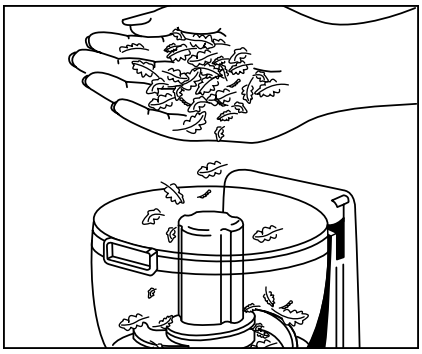
Los ingredientes líquidos pueden agregarse mientras el procesador está operando, al vertirlos por el orificio central en la tapa.

NOTA: Cuando procese salsas o ingredientes semi-líquidos, apague el Procesador de Alimentos OSKAR® y limpie las paredes del contenedor y tape otra vez.



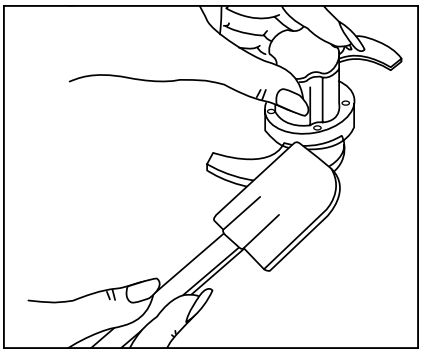
Picando:

¡Ahora usted puede picar ajo, perejil y especias en segundos! Simplemente esparza dientes de ajo o perejil en el contenedor y procéselos. Los alimentos picados que se peguen al contenedor, se pueden remover fácilmente con una espátula.

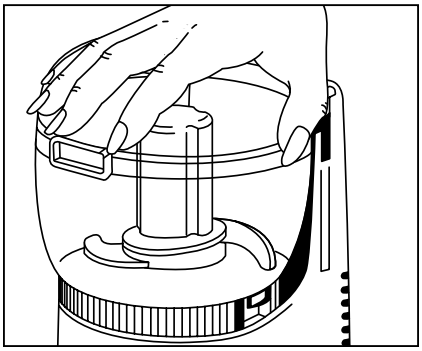


Quitando la Cuchilla:

Cuando termine de procesar alimentos, desconecte el cordón eléctrico de la toma de corriente. Quite la tapa. Antes de sacar los alimentos ya procesados, quite la Cuchilla cortadora/procesadora con los alimentos pegados a ésta. LA CUCHILLA ES EXTREMADAMENTE FILOSA. TENGA CUIDADO CUANDO QUITE ESTA CUCHILLA. Limpie la Cuchilla sobre el tazón usando una espátula.

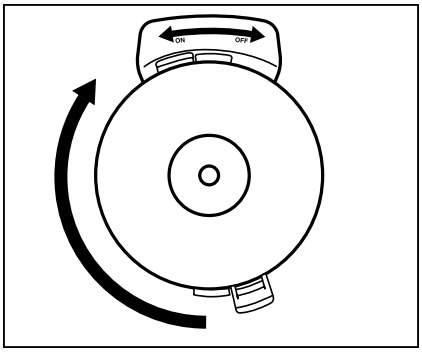


NOTA: Siempre espere a que la cuchilla o disco se detengan completamente antes de quitar la tapa.



Quitando el Contenedor:

Coloque la tapa sobre el Contenedor. Use la tapa del Procesador de Alimentos OSKAR® para remover el Contenedor. Gire la tapa 180 grados en sentido de las manecillas del reloj hasta que las dos lengüetas de la tapa se encuentren con las dos lengüetas del Contenedor. Continúe girando la tapa, presionando firmemente, con el dedo pulgar sobre las lengüetas hasta que el Contenedor sea liberado. Vacíe los alimentos del Contenedor.



Colocando Ingredientes en el Canal de Alimentación

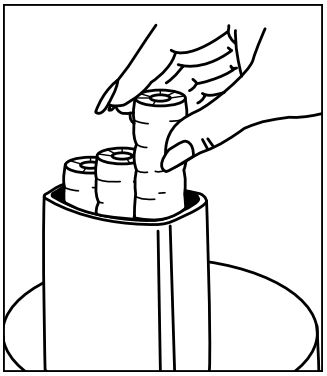
Uno de los procedimientos más importantes para rebanar y rallar alimentos exitosamente usando su nuevo Procesador de Alimentos OSKAR® Sunbeam, es la forma en la que usted coloca ingredientes en el Canal de Alimentación.

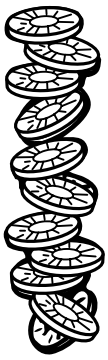
Cuando rebane o ralle, primero corte todos los ingredientes a un tamaño que se ajuste cómodamente dentro del Canal de Alimentación. Rellene el Canal de Alimentación. Mientras mantiene los alimentos sin caerse y en posición vertical con el Empujador de Alimentos, presione consistentemente hasta que todos los ingredientes están rebanados o rallados uniformemente. Mientras más firmemente empuje, más gruesos serán las rebanadas o ralladuras.

Para mejores resultados, el Canal de Alimentación debe siempre estar bien relleno. Los alimentos colocados horizontalmente dentro del canal producirán rebanadas o ralladuras largas.

Para mejores resultados, cuando ralle queso suave como el queso Americano, Cheddar, Mozzarella o Suizo, debe enfriar la pieza de queso antes de procesar. Los quesos duros como Parmesano o Romano deben estar a temperatura ambiente antes de procesar, use la cuchilla cortadora/procesadora para rallar los quesos duros.

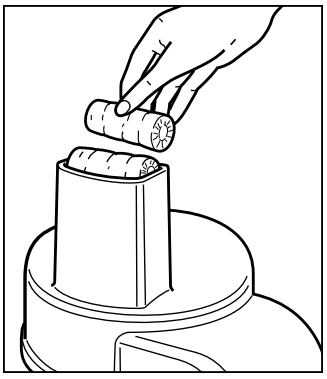
Preparando los Alimentos:

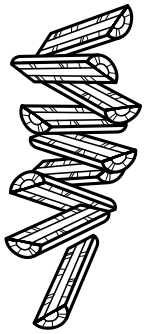




Los alimentos largos y delgados como las zanahorias o el apio deben cortarse en largos iguales, aproximadamente de 3 o 4 pulgadas (7 o 10 cm.). Rellene el Canal de Alimentación.

Haciendo rebanadas o ralladuras pequeñas:
Coloque los alimentos verticalmente dentro del Canal de Alimentación.





Haciendo rebanadas o ralladuras grandes:
Coloque los alimentos horizontalmente dentro del Canal de Alimentación.

Limpieza, Almacenamiento y Cuidados para Su Procesador de Alimentos Oskar®

Cuando termine de procesar alimentos, desconecte el Procesador de Alimentos OSKAR® de la toma de corriente eléctrica y quite la tapa, el disco rebanador/rallador o la cuchilla cortadora/procesadora y el contenedor de la base del motor.

Limpie la base del motor con un paño húmedo, después púlalo con uno seco.
NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN NINGÚN LÍQUIDO.

El contenedor para procesar, las tapas, la cuchilla cortadora/procesadora, el disco rebanador/rallador, el disco expulsor y el empujador de alimentos se pueden lavar en lavavajillas. Estas partes pueden lavarse colocándolas en la rejilla superior de la máquina lavavajillas.

RECUERDE TENER EXTREMO CUIDADO CUANDO MANEJE LA CUCHILLA CORTADORA/PROCESADORA Y EL DISCO REBANADOR/RALLADOR. ¡SON MUY FILOSOS!

La limpieza de la barra interna de la cuchilla cortadora/procesadora es muy importante. Sugerimos usar un pequeño cepillo o un cepillo para limpiar las botellas de bebé para remover todas las partículas de alimento, después lave y seque la barra muy bien.

Sunbeam sugiere que usted almacene su Procesador de Alimentos OSKAR® sobre cualquier mostrador o mesa en su cocina, donde siempre pueda estar listo para uso inmediato. Almacene la cuchilla cortadora/procesadora dentro del contenedor transparente. Almacene el disco rebanador/rallador en un lugar seguro (FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS). ¡Las cuchillas OSKAR® son EXTREMADAMENTE filosas! Tenga cuidado cuando las maneje.

Después de lavar y secar el Contenedor, aplique un poco de aceite vegetal a la orilla de la Tapa y del Contenedor. Esta lubricación permite que la tapa se mueva más fácilmente cuando está en contacto con el Contenedor.

SIEMPRE ALMACENE EL DISCO Y LA CUCHILLA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

Algunas Cosas que Debe Recordar:

1. Use el Procesador de Alimentos OSKAR® solamente sobre una superficie seca y nivelada – nunca en el exterior o sobre una superficie húmeda o cerca de la orilla de la mesa.
2. Nunca remueva la Tapa del Procesador hasta que la Cuchilla o el Disco se detengan completamente y la unidad se ha desconectado de la toma de corriente eléctrica.
3. El motor de su Procesador de Alimentos OSKAR® ha sido lubricado permanentemente en la fábrica y no requiere mayor atención. No es necesario otro tipo de limpieza mas que la recomendada anteriormente. Regrese su Procesador de Alimentos al centro de servicio independiente autorizado por Sunbeam si es necesario servicio o reparación.

Sugerencias para Procesar Alimentos

- ¡Revise los alimentos que está procesando!
- Es fácil procesar demasiado, porque el Procesador de Alimentos trabaja muy rápido. No dude en detener la unidad y revisar los alimentos que está procesando. Usted siempre puede procesar los alimentos por un poco más de tiempo si los alimentos no quedan lo suficientemente finos. Para mayor control, usted puede procesar los alimentos usando la técnica del pulso.
- Cuando rebane o ralle, siempre use el Empujador de Alimentos. NUNCA use sus dedos u otros objetos para empujar los ingredientes dentro del Canal de Alimentación.
- Tenga cuidado de no dejar caer cucharas, espátulas o cualquier otro utensilio dentro del Canal de Alimentación.
- Si cualquier trozo de alimento queda atrapado entre la cuchilla y la pared del contenedor, APAGUE el Procesador de Alimentos y espere a que la cuchilla se detenga. Después, desconecte la unidad, quite la tapa y levante la cuchilla para liberar la pieza de alimento.
- No sobrecargue la máquina. El Procesador de Alimentos OSKAR® procesa los alimentos tan rápidamente que puede preparar grandes cantidades en tan sólo segundos si usa sentido común sobre la cantidad de ingredientes que coloca dentro del contenedor cada vez.
- Recomendamos procesar no más de 3/4 a 1 taza de ingredientes a la vez.
- Nunca intente procesar ingredientes duros que no pueden cortase con un cuchillo normal de cocina. Ingredientes como granos de café y hielo dañarán la cuchilla y rallarán en contenedor; intentar rallar o rebanar algo demasiado duro, puede dañar el disco.
- Mantenga el Procesador de Alimentos fuera del alcance de los niños.
- El Procesador de Alimentos no se diseñó para usarse como una licuadora.
- El contenedor no debe de colocarse dentro del microondas.
- El procesamiento de zanahorias por ejemplo, puede decolorar algunas partes del Procesador. Para eliminar esta decoloración, lave y seque las parte muy bien y permita que el aire fluya por éstas durante la noche.

Guía para Procesar

Tarea a Procesar	Recomendación de Disco o Cuchilla	Instrucciones Generales para Procesar	Alimentos Sugeridos
Combinar	Cuchilla de Acero	Coloque los ingredientes dentro del contenedor para procesar. (Usted puede agregar los ingredientes líquidos virtiéndolos por el orificio central). Procese hasta que tenga una consistencia suave.	Dips, mantequillas con sabor, aderezos de ensaladas, salsas y mezclas para untar.
Cortar	Cuchilla de Acero	Los alimentos como carnes deben cortarse previamente en trozos cuadrados de 3/4 de pulgada (2 cm.). No procese más de 1 taza de trozos de carne a la vez. Coloque todos los ingredientes dentro del contenedor para procesar. Procese usando la técnica del PULSO hasta que se alcance la consistencia deseada.	Manzanas, col o repollo, pescado cocinado, jamón, carne o pollo, frituras de maíz, huevos duros cocidos, champiñones, nueces, aceitunas, cebollas, perejil, pepinillos, pimientos, carne cruda, cebollinos, jitomates, hierbas, ajo y galletas.
Picar	Cuchilla de Acero	Los alimentos deben cortarse previamente en trozos cuadrados de 3/4 de pulgada (2 cm.). (Los quesos duros deben estar a temperatura ambiente). Coloque todos los ingredientes dentro del contenedor para procesar. Procese usando la técnica del PULSO hasta que se alcance la consistencia deseada.	Queso duros como Parmesano y Romano.
Mezclar	Cuchilla de Acero	Coloque todos los ingredientes dentro del contenedor para procesar. (Usted puede agregar los ingredientes líquidos virtiéndolos por el orificio central).Procese durante algunos segundos. Use la técnica de Pulso para terminar de procesar. NO PROCESE DEMASIADO.	Pastas, masa para pizzas.

Tarea a Procesar	Recomendación de Disco o Cuchilla	Instrucciones Generales para Procesar	Alimentos Sugeridos
Puré	Cuchilla de Acero	Coloque los ingredientes dentro del contenedor para procesar. Procese hasta que tenga una consistencia suave.	Frutas frescas, cocidas o enlatadas (como manzanas, plátanos, duraznos, peras o fresas). Verduras frescas cocidas o enlatadas (como frijoles, zanahorias, chícharos, papas o jitomates), mantequilla de maní.
Rallar	Disco para Rallar	Coloque los alimentos dentro del canal de alimentación. (Los quesos como el Americano, Mozzarella y el Suizo deben de enfriarse en el refrigerador antes de procesar). Nota: Para rallar finamente, coloque los alimentos verticalmente dentro del canal de alimentación. Para ralladura más grande, coloque los alimentos horizontalmente dentro del tubo de alimentación.	Queso Americano, zanahorias, queso Mozzarella, cebollas, papas, queso Suizo, y calabacines.
Rebanar	Disco para Rebanar	Los alimentos largos deben cortarse para que entren al Canal de Alimentación. (El pollo y el queso, como el Americano, Cheddar o el Suizo deben de enfriarse en el refrigerador antes de procesar). Nota: Presione ligeramente con el Empujador de Alimentos para hacer rebanadas más delgadas. Presione fuertemente para hacer rebanadas gruesas. Para rebanadas cortas, coloque los alimentos verticalmente dentro del canal de alimentación. Para rebanadas largas, coloque los alimentos horizontalmente dentro del tubo de alimentación.	Frutas (como manzanas, plátanos, limones, limas, melones, naranjas, duraznos, peras, piñas, fresas); verduras (como remolacha, coles, zanahorias, apio, pepinos, berenjenas, lechugas, champiñones, cebollas, nabos, papas, jitomates, calabacines); nueces, pepinillos o aves.

Guía para Solucionar Problemas

Problema	Solución
1. Los alimentos son procesados de manera no uniforme o el Procesador de Alimentos OSKAR® se mueve en la superficie de trabajo.	1. Usted sobrecargó el contenedor. La próxima vez, procese esta cantidad en dos o tres partes separadas.
2. El Procesador de Alimentos vibra demasiado o hay otros signos de que la cuchilla o el disco están golpeando el Contenedor para Procesar o la Tapa mientras el Procesador de Alimentos OSKAR® está en operación.	2. La cuchilla o el disco no están bien ensamblados. Detenga el Procesador de Alimentos OSKAR® inmediatamente y coloque la herramienta para cortar correctamente.
3. Gotea líquido fuera del tazón y a los lados del Contenedor para Procesar.	3. La capacidad para líquidos del Procesador de Alimentos OSKAR® no es muy grande, entonces, no se recomienda mezclar bebidas u otros alimentos que tengan un alto contenido de líquidos.
4. Después de procesar, quedan piezas de alimentos sobre el disco para rebanar/rallar.	4. Es normal que pequeñas cantidades de alimento que se queden sobre el disco.
5. La tapa no se mueve libremente cuando está colocada sobre el contenedor.	5. Use una pequeña cantidad de aceite vegetal para lubricar las orillas del contenedor para procesar y de la tapa.
6. Los alimentos se caen en el canal para alimentación mientras está rebanando.	6. Coloque los ingredientes en el canal de alimentación bien apretados y aplique una presión uniforme a los ingredientes que está rebanado.

Garantía de 2 Años

Sunbeam Products Inc. garantiza al comprador original, sujeto a limitaciones y exclusiones que se estipulan en seguida, que este producto estará libre de defectos mecánicos y eléctricos en el material y en la mano de obra durante dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía no cubre el desgaste de partes o daños resultantes de cualquiera de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con un voltaje o corriente no adecuado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones hechas por cualquier persona que no sea de un centro de servicio autorizado.

Nuestra obligación está limitada a la reparación o a la reposición, bajo la opinión del fabricante, de este producto durante el período de la garantía, si el producto se envía gastos previamente pagados, con el numero de modelo y la fecha original de compra, directamente a la siguiente dirección:

Para productos comprados en Estados Unidos:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475

Para productos comprados en Canadá:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION(KND)
Please call 1-800-663-8623 o envienos um email a
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

No regrese este producto al lugar de compra o al fabricante; al hacer esto retrasará el proceso del reclamo de su garantía.

Respuestas a sus preguntas sobre esta garantía o sobre la estación de servicio autorizado más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-597-5978 o escriba a Sunbeam – Consumer Affairs, al P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Respuestas a preguntas sobre esta o sobre la estación de servicio autorizado canadiense más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-667-8623. Para información sobre la garantía o sobre la localización de un centro de servicio autorizado fuera de los Estados Unidos y Canadá, por favor revise la tarjeta garantía del servicio que se incluye en el empaque del producto.

RECHAZO DE RESPONSABILIDADES

Reparación de productos o reposiciones como se ofrecen en esta garantía es su único remedio. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE QUE OCURRA POR LA VIOLACIÓN DE LOS TÉRMINOS EXPLÍCITOS O IMPLÍCITOS DE LA GARANTÍA DE ESTE PRODUCTO O DE CUALQUIER PARTE DE ESTE. A EXCEPCIÓN DEL ALCANCE PROHIBIDO POR LA LEY APLICABLE, SUNBEAM PRODUCTS, INC. RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA O COMERCIAL, O AJUSTES HECHOS PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SOBRE ESTE PRODUCTO O CUALQUIER PARTE DE ESTE.**

Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuentes, o permiten limitación en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar os aparelhos elétricos deverá seguir as seguintes medidas de precaução básicas:

1. **LEIA TODAS AS INTRUÇÕES ATENTAMENTE.**
2. Para evitar risco de choque elétrico, não submerja o multiprocessador em água ou qualquer outro líquido.
3. É necessário manter uma supervisão muito próxima quando este aparelho for usado por, em ou perto de crianças.
4. Desconecte o aparelho, sempre que ele não estiver em uso, antes de efetuar sua limpeza e antes de colocar ou retirar partes de aparelho.
5. Evite entrar em contacto com as partes em movimento.
6. Não use o multiprocessador que tenha o fio ou a tomada danificada, ou após ter apresentado algum defeito ou após caído no chão. Neste caso, leve o aparelho à assistência técnica autorizada Sunbeam Appliance Company para revisão ou conserto.
7. O uso de peças de reposição não recomendadas pelo Sunbeam Appliance Company, eles podem causar fogo, descargas elétricas ou acidentes.
8. Não use o aparelho ao ar livre.
9. Não deixe o fio pendurado para fora de mesa ou superfície onde o aparelho estiver sendo utilizado, ou em contato com superfícies quentes.
10. Mantenha as mãos e utensílios afastados da Lâmina móvel e do Disco de Processar ao processar alimentos para reduzir riscos de ferimento ou dano ao processador. Poderá usar-se uma espátula, mas somente quando o Multiprocessador não estiver ligado.
11. A Lâmina e o Disco de Processar são bem afiados. Deve ser manuseado com cuidado.
12. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a Lâmina de Cortar na Base do motor, sem primeiro colocar o Recipiente no seu devido lugar.
13. Certifique-se de que a Tampa do Recipiente estiver seguramente travada quando estiver operando o aparelho.
14. Nunca meta o alimento com sua mão. Sempre use o Empurrador de Alimento.
15. Não tente ultrapassar o mecanismo de bloqueio de segurança da tampa.

Este Aparelho Somente para Uso Doméstico

GUARDE ESTAS INTRUÇÕES

NOTA: A taxa máxima de corrente elétrica está baseada no acessório deste produto que puxa mais de corrente. Outros acessórios poderão puxar menos corrente.

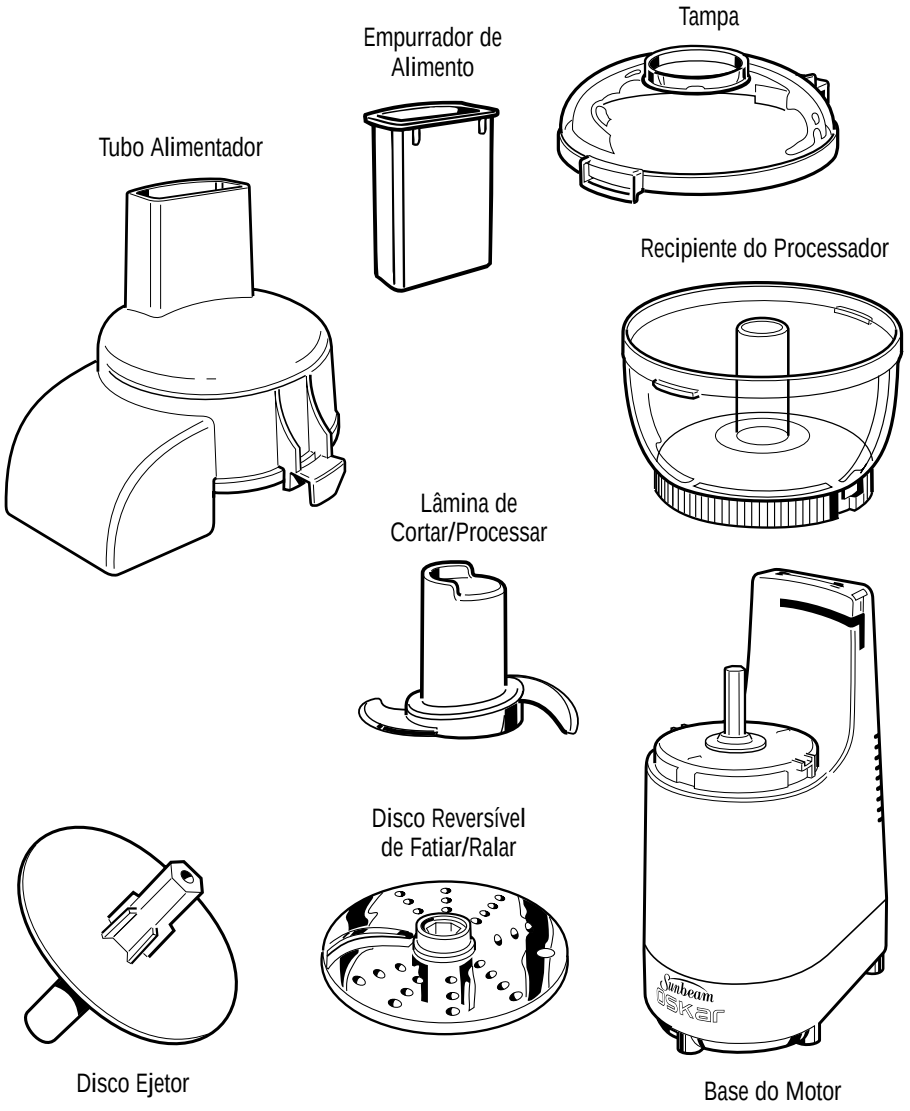
PARA PRODUTOS COMPRADOS SOMENTE NOS ESTADOS UNIDOS & CANADÁ

Este aparelho conta com um plug polarizado (um dos contatos é mais largo do que outro). Para evitar risco de choque elétrico, este plug encaixa-se somente em um plug unidirecional polarizado. Se o plug não se encaixar totalmente dentro da tomada, inverta o mesmo. Se ainda assim não encaixar, contate um eletricista competente. Não tente desativar este recurso de segurança.

Peças de o Multiprocessador Oskar®

Para desembalar o seu novo multiprocessador, tire um momento para identificar cada uma das várias peças conforme ilustradas abaixo. CERTIFIQUE-SE DE MANUSEAR A LÂMINA DO DISCO CUIDADOSAMENTE, POIS SÃO BEM AFIADOS.

Por seguir estas simples instruções passo por passo neste folheto, você aprenderá como as peças se ajuntam, qual lâmina ou disco deve-se usar para cada operação, e quão magnificamente conveniente o seu novo multiprocessador é para usar.

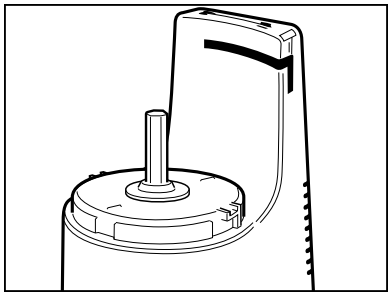


Montagem do Seu Multiprocessador Oskar®

Como Usar o Recipiente Transparente e a Tampa:

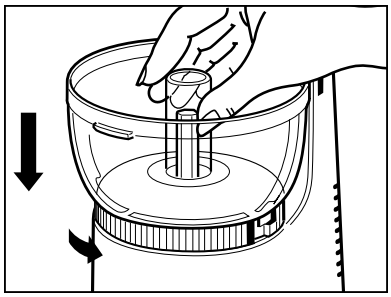
Antes de começar, favor de CERTIFICAR-SE DE QUE A CORDA ELÉTRICA ESTÁ DESCONECTADA.

Coloque a base do motor numa superfície seca e plana com a parte mais alta do suporte do motor ao posterior.



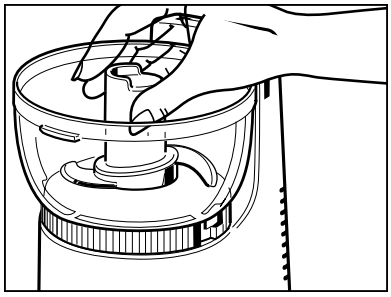
NOTA: Há uma seta em cima da base do motor, junto com as palavras “LOCK-ON” (LIGAR) à esquerda e “UNLOCK-OFF” (DESLIGAR) à direita. Vire a tigela transparente na direção indicada para ou ligar ou desligar o multiprocessador.

Coloque o Recipiente do Processador sobre o eixo de acionamento na base do motor e gire o cilindro até que ele fique bem assentado sobre a base. Agora vire o Recipiente até que trave bem em posição.

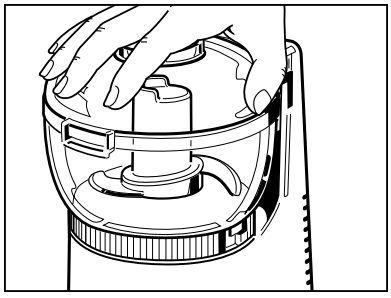


NOTA: Cada vez que você remontar o seu multiprocessador, certifique-se de primeiro prender o Recipiente e travá-lo em posição. Daí, afixe a Tampa.

Coloque a lâmina de fatiar/processar sobre o eixo de acionamento, gire-o levemente até que caia no seu lugar. Se você planejar a processar com a lâmina, é neste momento o bom tempo para adicionar os ingredientes. A LÂMINA É EXTREMAMENTE AFIADA. USE DE CAUTELA AO MANUSEAR A LÂMINA.



Para afixar a tampa, ponha a Tampa sobre o Recipiente para que a aba grande de travar da tampa fique do lado direito, próximo à fenda horizontal na parte posterior da base do motor. Quando girado numa direção em sentido antihorário, a aba engatará o interruptor automático e o multiprocessador OSKAR® estará ligado. Por retroceder a tampa na direção contrária, estará desligado.

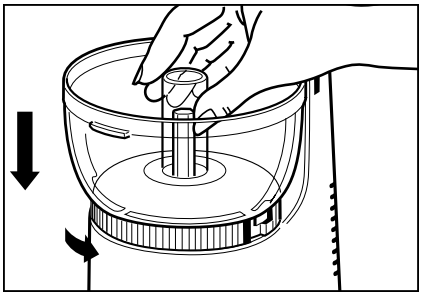


NOTA: A lâmina de fatiar/processar de aço inoxidável poderá somente ser usada no recipiente transparente do Multiprocessador OSKAR® para funções de cortar, mexer ou fazer purê; NUNCA com uma tampa de fluxo contínuo por cima da tigela transparente.

Montagem do Seu Multiprocessador Oskar®

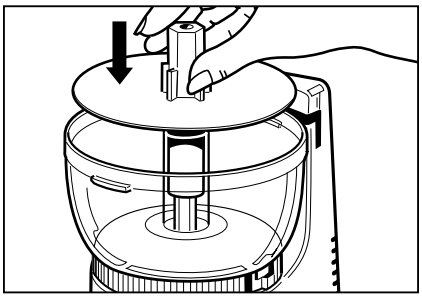
Como Usar a Tampa de Fluxo Contínuo:

Coloque a base do motor numa superfície seca e plana, com a parte mais alta da base do motor ao posterior.

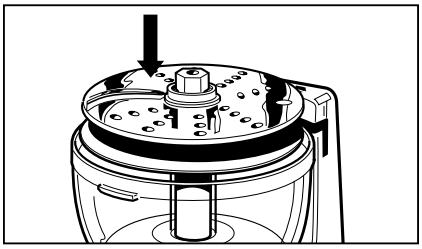


Coloque o Recipiente Processador transparente sobre o eixo de acionamento na base do motor. Trave-o em posição.

Coloque o disco ejetor dentro do recipiente por segurar o eixo e colocar o disco sobro o eixo de acionamento. Deixe-o cair em posição.

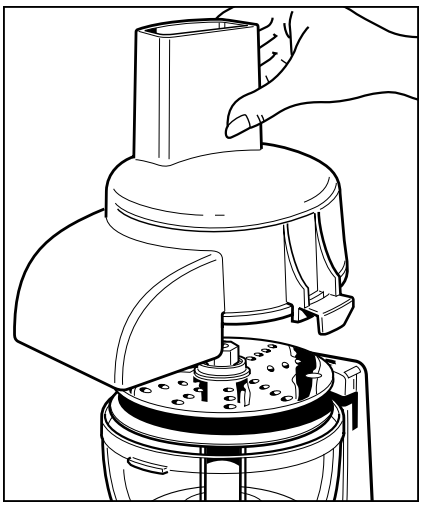


Para fatiar, segure o disco de fatiar/ralar com a beirada de fatiar elevada e curvada, de face para cima. Coloque o disco sobre o ejetor e permita-o de cair em posição.



Para ralar, gire o disco ao contrário para que os chanfros estejam para cima. Coloque o disco sobre o disco ejetor e permita-o de cair em posição.

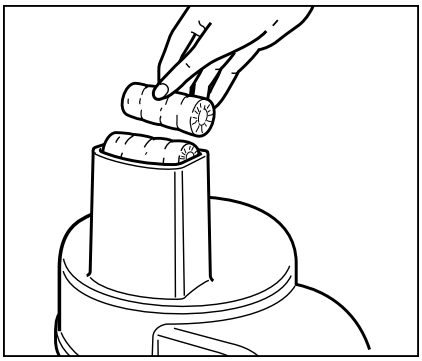
Para afixar a tampa, coloque-a sobre o recipiente de tal maneira que o pino da tampa caiba no buraco em cima do disco ejetor. A grande aba de travar da tampa, está do lado direito, próximo da fenda horizontal do suporte do motor; quando girado em direção anti-horário, a aba engatará o interruptor automático e o Multiprocessador OSKAR® ficará ligado. Se girar a tampa em direção contrária, ele ficará desligado.



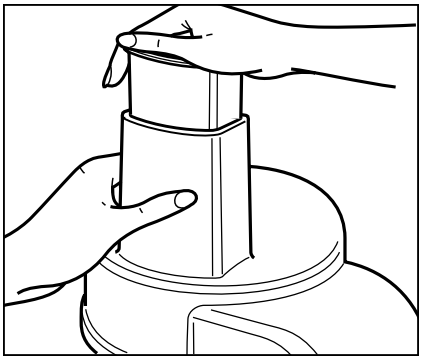
NOTA: Mantenha os dedos afastados da Calha de Fluxo Contínuo quando o Multiprocessador OSKAR® está em operação.

Para obter-se mais controle sobre o processo de fatiar e ralar, primeiramente encha o Tubo Alimentador com os ingredientes, antes de ligar o Multiprocessador OSKAR®. Sempre use o Empurrador de Alimento para dar fatias ou picadinhas mais uniformes. NUNCA USE OS SEUS DEDOS.

NOTA: A Lâmina e o Disco de Cortar OSKAR® são extremamente afiados! Use de cautela ao manuseá-los, e guarde-os cuidadosamente em seus recipientes respectivos.



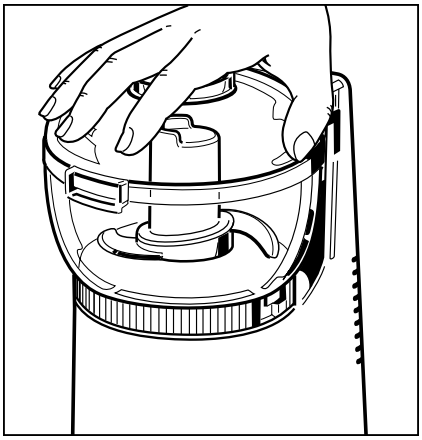
Deixe o Empurrador de Alimento ficar no Tubo. Agora, segurando o Empurrador de Alimento com uma mão, e o Tubo Alimentador com a outra, gire a tampa à posição ligada enquanto pressione delicadamente para baixo o Empurrador de Alimento. Desligue o Multiprocessador OSKAR®.



Técnicas de Processamento de Alimentação – Como Usar a Lâmina

Técnicas de Pulsação:

O Multiprocessador OSKAR® processa os alimentos muito rapidamente, e na maioria dos casos, em segundos! Portanto, os alimentos podem ficar facilmente processados demais se você não ficar de olho. Sugerimos que, ao usar a Lâmina de Aço dentro do Recipiente Processador Transparente, não processe os alimentos por mais de alguns segundos de uma vez, ligando e desligando o Multiprocessador OSKAR® freqüentemente até que os resultados desejados sejam obtidos. Para usar esta "Técnica de Pulsação", simplesmente gire a tampa para que a aba de travar mova por dentro e por fora da Fenda do Interruptor Automático. A pulsação assegura excelentes resultados cada vez.



NOTA: Certifique-se de que a Lâmina de Aço tenha completamente parada de girar antes de remover a tampa.

Como Colocar Alimentos no Recipiente:

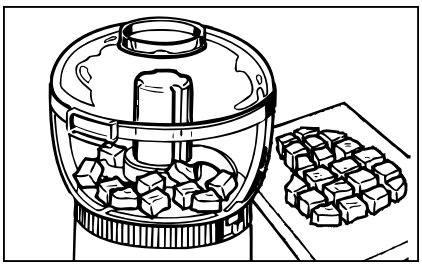
Para os melhores e mais consistentes resultados, você poderá tentar processar pedaços de alimentos que são de tamanho iguais. Quando você cortar, quebrar ou rasgar pedaços de alimento em porções uniformes antes de começar a processar, os resultados finais serão mais uniformes também.

Você terá resultados de processamento mais rápidos e consistentes se você não sobrecarregar o recipiente. Quando se usa a lâmina de fatiar/processar, encha o recipiente com somente 3/4 à 1 de xícara de ingredientes de uma vez.

NOTA: Quando estiver processando uma carga pesada, verifique que o Multiprocessador OSKAR® esteja firmemente assentado no balcão ou tampo de mesa. NÃO DEIXE O MULTIPROCESSADOR OSKAR® PROCESSAR SOZINHO.

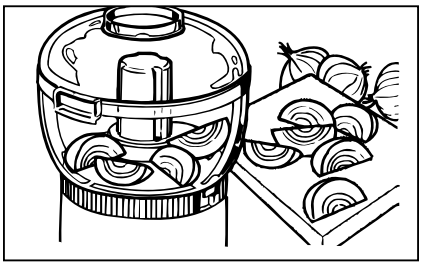
Como Cortar Carnes:

De avanço, corte a carne em pedaços de mais ou menos 3/4 polegada (2 cm.). Coloque os pedaços no recipiente, reposicione a tampa e processe-os usando a técnica de pulsação por 5 à 7 segundos. Nunca processe mais de 1 xícara de cubos de carne de uma vez.



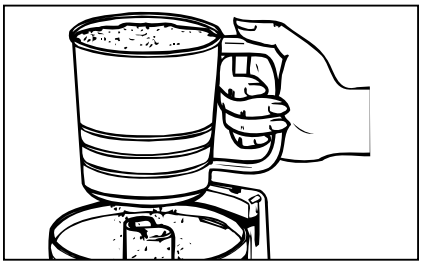
Como Cortar Legumes:

Quando estiver processando legumes tais como cebolas, descasque e corte em quartos, e se forem cebolas grandes, em oitavos. Colocar 3/4 de xícara dos pedaços dentro do recipiente, ligando e desligando o Multiprocessador OSKAR® 1 ou 2 vezes para fazer os cortes mais grossos e 3 ou 4 vezes mais para os cortes mais finos. Raspe os lados do recipiente uma ou duas vezes durante o processamento, se necessário.



Como Adicionar Ingredientes Secos:

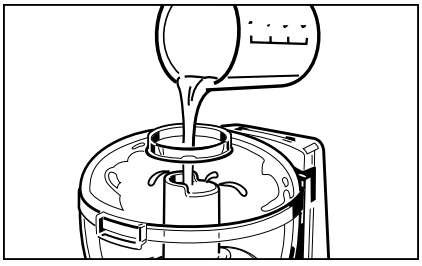
Quando várias receitas exigem ingredientes secos tais como farinha, adicione-os diretamente ao recipiente antes de processá-los.



Como Adicionar Ingredientes Líquidos:

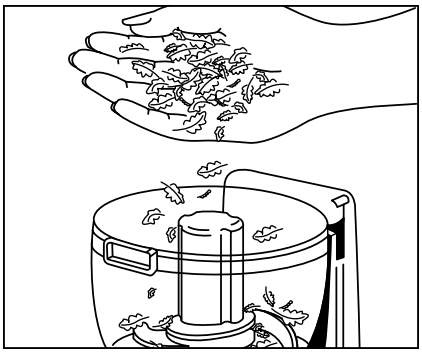
Ingredientes líquidos podem ser adicionados enquanto o processador estiver em operação, por despejá-los pelo buraco de despejo na tampa.

NOTA: Quando processar molhos ou ingredientes semilíquidos, pare o Multiprocessador OSKAR® e raspe bem os lados do recipiente e da tampa.



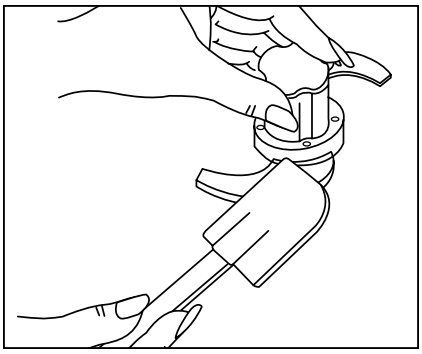
Como Picar:

Agora você pode picar alho, salsa e temperos em segundos. Simplesmente deixe cair os dentes de alho divididos em dois, ou raminhos de salsa dentro do recipiente e processe-os. Os alimentos picadinhos que ficam apegados as beiras podem ser facilmente tirados com uma espátula.

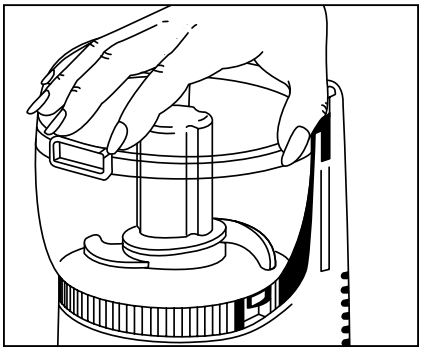


Como Remover a Lâmina:

Quando tiver terminado de processar, desconecte a corda elétrica da tomada. Remova a tampa. Remova a Lâmina de cortar/processar, com o alimento ainda apegado a ela, antes de remover o alimento do recipiente. A LÂMINA É EXTREMAMENTE AFIADA. USE DE CAUTELA AO REMOVER ESTA LÂMINA. Limpe a Lâmina com um raspador por cima da tijela.

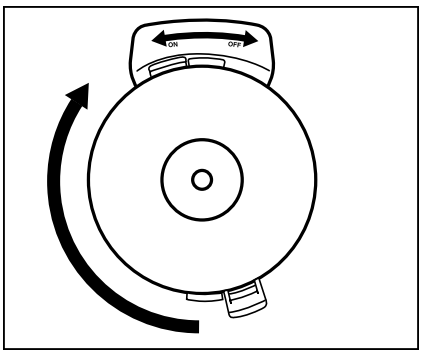


NOTA: Sempre espere até que a lâmina ou o disco estejam paradas completamente antes de remover a tampa.



Como Remover o Recipiente:

Coloque a tampa sobre o recipiente. Use a tampa do Multiprocessador OSKAR® para ajudar a remover o Recipiente. Gire a tampa na direção em sentido horário 180º até que as duas abas da tampa encontrarem-se com as abas do Recipiente. Continue a girar a tampa, usando a pressão firme, com o seu polegar sobre as abas até que o Recipiente esteja solto. Esvazie o restante do alimento do Recipiente.



Como Encher o Tubo Alimentador

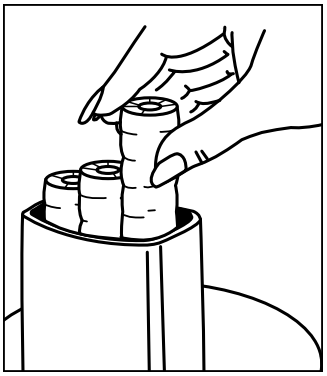
Um dos procedimentos mais importantes para o sucesso em fatiar e ralar com o seu novo Multiprocessador OSKAR® Sunbeam, é a maneira que você colocar ou encher o alimento dentro do Tubo Alimentador.

Quando fatiar ou picar, corte todos os ingredientes primeiramente à um tamanho que caiba de forma confortável dentro do Tubo Alimentador OSKAR®. Encha o Tubo. Enquanto segurando o alimento firme e perpendicularmente com o Empurrador Alimentador, aperte-o para baixo consistentemente, até que todos os ingredientes estejam fatiados ou picados uniformemente. O mais firmemente que você empurrar, o mais grosso tornar-se-ão as fatias ou as picadas.

Para os melhores resultados, o Tubo Alimentador deverá estar enchido mais ou menos firmemente. Alimentos posicionados horizontalmente no tubo produzirão fatias ou picados longos.

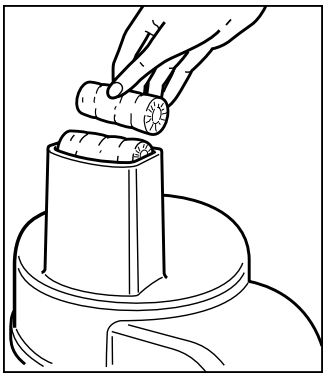
Para melhores resultados, quando estiver ralando queijos mais macios como o Americano, Cheddar, Mozzarela ou Suíço, o queijo deve estar bem frio antes de processá-lo. Queijos mais duros como Parmesão ou Romano devem estar à temperatura ambiente antes de processá-los, e raladas com a lâmina de cortar/processar.

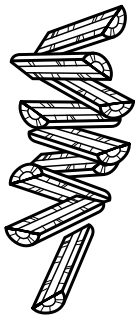
Como Preparar o Alimento:



Alimentos compridos e estreitos tais como cenouras ou aipo devem ser cortadas primeiramente em tamanhos uniformes mais ou menos 8 à 10 cm de comprimento. Encha o Tubo Alimentador com o alimento.

Como fazer fatias ou picadas mais curtas:
Coloque os itens de alimento verticalmente dentro do Tubo Alimentador.





Como fazer fatias ou picados mais compridos:
Coloque os itens de alimento horizontalmente dentro do Tubo Alimentador.

Como Limpar, Guardar e Cuidar do Seu Multiprocessador Oskar®

Quando tiver terminada de processar, desconecte o Multiprocessador OSKAR® da tomada elétrica e remova a tampa, o disco de cortar e picar ou a lâmina de cortar/processar, e o recipiente da base do motor.

Esfregue a base de sua unidade com um pano úmido, daí polí-a levemente com um pano seco. NUNCA IMIRJA A BASE DO MOTOR EM QUALQUER LÍQUIDO.

O recipiente do processador, as tampas a lâmina cortadora/processadora, o disco de fatiar/picar, o disco ejetor e o empurrador de alimento são todos resistentes ao lava-louças. Estas peças podem ser lavadas na parte superior da lava-louças.

LEMBRE-SE DE USAR EXTREMA CAUTELA AO MANUSEAR A LÂMINA DE CORTAR/PROCESSAR E O DISCO DE FATIAR/RALAR. SÃO MUITO AFIADOS!

A limpeza do eixo interno de sua lâmina de cortar/processar é muito importante. Sugerimos o uso de um pequeno percolador ou uma escovinha de limpar garrafas para remover quaisquer partículas de alimento e daí, lave e seque o eixo completamente.

A Sunbeam sugere que você guarde o seu Multiprocessador OSKAR® sobre um balcão ou tampo de mesa seco em sua cozinha onde estará sempre pronto para ser usado imediatamente quando necessário. Guarde a lâmina de cortar/processar dentro do recipiente transparente. Guarde o disco de fatiar/picar num lugar seguro (FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS). As lâminas OSKAR® são EXTREMAMENTE afiadas! Use de cautela quando manusear as lâminas.

Depois de lavar e secar o Recipiente, talvez desejará aplicar uma pequena quantia de óleo vegetal na borda da Tampa e do Recipiente. Esta lubrificação permitirá a tampa de mover-se livremente ao ficar em contato com o Recipiente.

SEMPRE GUARDE O DISCO E A LÂMINA FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS!

Algumas Coisas à Lembrar:

1. Use o Multiprocessador OSKAR® somente em superfícies secas e planas – nunca ao ar livre, ou numa superfície úmida ou na beira da mesa.
2. Nunca remova a Tampa do Processador antes que a lâmina ou o disco tenham parados completamente e que a unidade esteja desconectada da tomada elétrica.
3. O motor do seu Multiprocessador OSKAR® tem sido permanentemente lubrificado na fábrica e não requer qualquer outra atenção. Fora a limpeza recomendada, não terá mais necessidade de fazer qualquer outra manutenção. Retorne o ser multiprocessador ao centre de serviço autorizado da Sunbeam mais próximo de você caso necessite de serviços ou reparos.

Sugestões para Processar Alimentos

- Examine todo o alimento que vai processar!
- Processar o alimento demasiadamente pode acontecer facilmente porque o Multiprocessador processa tão rapidamente. Não hesite de parar a unidade e examinar o alimento que está sendo processado. Você sempre pode processar o alimento um pouco mais se não estiver suficientemente processado. Para maior controle, poderá usar a técnica de pulsação.
- Ao fatiar ou ralar, use sempre o Empurrador de Alimento. NUNCA use os dedos ou outros objetos para empurrar o alimento dentro do Tubo Alimentador.
- Tome cuidado de não deixar cair colheres, espátulas ou quaisquer outros utensílios dentro do Tubo Alimentador.
- Se quaisquer itens ficarem presos entre a lâmina e a beira do Recipiente, desligue o Multiprocessador e espere até que a lâmina pare de girar. Daí, desconecte a unidade, remova a tampa, e levante a lâmina para soltar o item alimentício.
- Não sobrecarregue a máquina. O Multiprocessador OSKAR® processa ingredientes tão rapidamente que mesmo grandes quantidades podem ser preparadas em segundos, se bom senso for usado quanto a quantidade de alimento colocado dentro do recipiente a qualquer tempo.
- Recomendamos não processar mais de 3/4 à 1 de xícara de ingredientes de uma vez.
- Nunca tente processar ingredientes duros que não possam ser cortados com uma faca ordinária. Coisas como grãos de café e gelo cegará a lâmina e arranhará o recipiente; ralar ou fatiar algo muito duro poderá danificar o disco.
- Mantenha o Multiprocessador fora do alcance de crianças.
- O Multiprocessador não foi fabricado para servir como um liquidificador.
- O Recipiente não deve ser colocado no microondas.
- Processar algo como cenouras poderá descolorir partes do Multiprocessador. Para remover esta descoloração, lave e seque as peças completamente e deixe os secar ao ar durante a noite.

Guia de Processamento de Alimentos

Tarefa do Processador	Lâmina ou Disco Recomendado	Instruções Gerais de Processamento	Alimentos Sugeridos
Combinar	Lâmina de Aço	Coloque todos os ingredientes dentro do recipiente. (Talvez desejará adicionar ingredientes líquidos pelo buraco de despejo). Processe-os até ficarem uniforme e pastosos.	Creme, manteiga aromatizada, tempero para salada, molhos e patês para sanduiches.
Triturar	Lâmina de Aço	Alimentos como as carnes devem ser cortados de antemão em cubos de 3/4 polegada (2 cm.). Não processe mais de 1 xícara de uma vez. Coloque todos os ingredientes no recipiente do processador. Processe-os usando a técnica de PULSAÇÃO até atingir a consistência desejada.	Maçãs, repolho, peixe cozido, presunto, carnes ou aves, salgadinhos, ovos cozidos, cogumelos, nozes, azeitonas, cebolas, salsa, picles, pimento, carne crua, chalotas, tomates, ervas, alho, crackers biscoitos.
Ralar	Lâmina de Aço	O alimento deve ser cortado em cubos de 3/4 polegada (2 cm.). (Queijos duros devem estar à temperatura ambiente). Coloque todos os ingredientes no recipiente do processador. Processe-os usando a técnica de PULSAÇÃO até atingir a consistência desejada.	Queijos duros como Parmesão ou Romano.
Misturar	Lâmina de Aço	Coloque todos os ingredientes no recipiente do processador. (Poderá desejar adicionar os ingredientes líquidos pelo buraco de despejo). Processe-os alguns segundos. Use a técnica de PULSAÇÃO para acabar o processo. NÃO PROCESSE DEMAIS.	Massas e massa de pizza.

Tarefa do Processador	Lâmina ou Disco Recomendado	Instruções Gerais de Processamento	Alimentos Sugeridos
Purê	Lâmina de Aço	Coloque todos os ingredientes dentro do recipiente processador. Processe-os até ficarem pastosos.	Frutas frescas ou enlatadas (tais como maçãs, bananas, pêssegos, pêras e morangos) Legumes frescos, cozidos ou enlatados (tais como feijões, cenouras, milho, ervilhas, batatas ou tomates) pasta de amendoim
Ralar	Disco Ralador	Encha o tubo alimentador. (Queijos tais como Americano, Cheddar, Mozzarela e Suíço, devem estar bem frios antes de processá-los). NOTA: Para ralar peças mais curtinhas, coloque o alimento vericalmente no tubo alimentador. Para ralar peças mais compridas, coloque-as horizontalmente no tubo alimentador.	Queijo Americano, cenouras, Cheddar, queijo Mozzarela, cebola, batatas, queijo Suíço e abobrinha
Fatiar	Disco Fatiador	Alimentos maiores devem ser cortados de antemão para entrarem no Tubo Alimentador. (Aves e queijos tais como Americano, Cheddar, Mozzarela ou Suíço devem estar bem frios antes de processá-los. NOTA: Use a pressão leve sobre o Empurrador de Alimento para fazer fatias mais finas e a pressão mais forte para fazê-las mais grossas. Para as fatias mais compridas, coloque os alimentos horizontalmente no Tubo Alimentador. Para as fatias mais curtas, coloque os alimentos verticalmente no Tubo Alimentador.	Frutas (taix como maçãs, bananas, limões, limas, melões, laranjas, pêssegos, pêras, abacaxís, morangos); legumes tais como beterrabas, repolhos, cenouras, aipo, pepino, beringela, alface, cogumelos, cebola, pastinaca, batatas, tomates, abobrinhas, nozes, picles ou aves

Guia de Identificação e Solução de Problemas

Problema	Solução
1. O alimento está sendo processado irregularmente ou o Multiprocessador OSKAR® está se mexendo sobre a superfície de trabalho.	1. O recipiente está sobrecarregado. Da próxima vez, processe esta quantidade em duas ou mais porções.
2. O Multiprocessador vibra anormalmente ou há sinais de que a lâmina ou o disco está batendo contra ou o Recipiente ou a Tampa enquanto o Multiprocessador OSKAR® está em funcionamento.	2. A lâmina ou o disco não está montada apropriadamente. Pare o Multiprocessador OSKAR® imediatamente e recoloque o cortador apropriadamente.
3. Líquido vaza fora da tigela e do Recipiente do Processador.	3. A capacidade líquida do Multiprocessador OSKAR® não é grande; portanto não recomenda-se combinar ou mexer bebidas ou outros alimentos que contêm muito líquido.
4. Depois de processar, pedaços de alimentos são deixados em cima do disco de ralar ou picar.	4. Pedaços pequenos de alimento em cima do disco são ocorrências normais.
5. A tampa não se mexe livremente quando estiver afixada ao recipiente.	5. Use uma pequena quantidade de óleo vegetal para lubrificar as bordas do recipiente e da tampa.
6. Alimentos caem de lado dentro do tubo alimentador durante o processo de fatiar.	6. Encha o tubo alimentador até que esteja bem compactado e aplique a pressão uniforme ao alimento sendo processado.

Garantia Limitada de 2 Anos

A Sunbeam Products Inc. concede garantia ao comprador original, sujeita às limitações e exclusões estipuladas abaixo, de que este produto não apresentará fisicamente defeitos mecânicos e elétricos devido ao material ou mão de obra, durante dois anos a partir da data de compra. Esta garantia não cobre o gasto normal das peças ou os danos devidos às seguintes causas: uso negligente ou inadequado do produto, uso de voltagem ou corrente inapropriada, uso que contrarie as instruções operacionais, ou desmontagem, reparo ou alteração realizada por pessoa que não pertença ao quadro de profissionais do centro de assistência técnica autorizada.

Nossa responsabilidade pelo presente se limita ao reparo ou substituição, a critério do fabricante, do produto durante o período de garantia, contanto que o produto, acompanhado do número de modelo e do comprovante de compra com a data original, seja enviado com porte postal pago, diretamente ao seguinte endereço:

Para produtos comprados nos Estados Unidos:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475

Para produtos comprados no Canadá:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Por chamado de favor 1-800-663-8623 ou email nos
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

Não devolva o produto ao local de compra ou ao fabricante; se o fizer poderá atrasar o seu processo de reivindicação de garantia.

No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo poderá ligar grátis para 1-800-597-5978 ou escrever para: Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, Fl 32794-8389. No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo no Canadá poderá ligar grátis dentro do Canadá para 1-800-667-8623. Para informação sobre garantia fora dos Estados Unidos ou do Canadá queira procurar o telefone e endereço no cartão de serviço de garantia incluído na embalagem do produto.

EXONERAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

De acordo com esta garantia, o cliente tem como único recurso jurídico o reparo ou a substituição do produto. **A SUNBEAM PRODUCTS INC. NÃO SERÁ RESPONSÁVEL POR QUALQUER DANO INCIDENTAL OU QUE OCORRA COMO CONSEQUÊNCIA DA VIOLAÇÃO DOS TERMOS EXPLÍCITOS OU IMPLÍCITOS DA GARANTÍA DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE. SALVO NO QUE FOR PROIBIDO PELA LEI PERTINENTE, A SUNBEAM PRODUCTS, INC. EXONERA-SE DA RESPONSABILIDADE DE QUAISQUER GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE PODER DE VENDA OU DE ADEQUAÇÃO PARA UM DETERMINADO FIM DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE.** Alguns estados e províncias não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou consequenciais, nem permitem limitações sobre o tempo de duração de uma garantia implícita, portanto as limitações ou exclusões citadas acima poderão não ser pertinentes ao caso do cliente. Esta garantia concede direitos jurídicos específicos ao cliente, entretanto este poderá ter outros direitos que poderão variar de acordo com o estado e a província em questão.

Notes/Notas

Notes/Notas

©1998 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.
Sunbeam® and Oskar® are registered trademarks of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.
Distributed by Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, or an affiliated company.

©1998 Sunbeam Corporation ou ses sociétés apparentées. Tous droits réservés.
Sunbeam® et Oskar® sont marques déposées de Sunbeam Corporation ou de ses sociétés apparentées.
Distribué par Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou une société apparentée.

©1998 Sunbeam Corporation o sus compañias afiliadas. Todos los derechos reservados.
Sunbeam® y Oskar® son marcas registradas de Sunbeam Corporation o de sus compañias afiliadas.
Distribuido por Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, o una compañia afiliada.

©1998 Sunbeam Corporation ou suas empresas afiliadas. Todos os direitos reservados.
Sunbeam® e Oskar® são marcas registradas da Sunbeam Corporation, ou de suas empresas afiliadas.
Distribuído pela Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou uma empresa afiliada.

P.N. 100469